





KANTYNA ZABŁOCIE

Jesteśmy włoską trattorią, w której całe serce wkładamy w jakość serwowanych potraw – od tradycyjnych, certyfikowanych produktów, przez sposób przygotowania, aż do podania. Skosztujesz tu doskonale znanych włoskich klasyków, naszych autorskich dań inspirowanych Italią oraz sezonowych pozycji, jak i wiele więcej. Witamy w naszych progach i buon appetito!

przystawki

BRUSCHETTA CLASSICA  18
pajda wiejskiego chleba na zakwasie, z pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, bazylią i oliwą


CROSTINI PER AMICI 39
kromeczki z pieca podawane z włoskimi produktami: ser taleggio DOP z cebulą karmelizowaną, prosciutto crudo z rukolą, ser fresco capra z konfiturą z fig, salami napoli z oliwką Riviera, gorgonzola z orzechem włoskim, tapenada z listkiem bazylii

MIX ANTIPASTI VEGE/VEGAN  /  45 zł/240 g
czarne oliwki Riviera i zielone z pestką, karczochy, grillowana cukinia i bakłażan, rukola, pomidorki koktajlowe, pesto rukolowe/tapenada, konfitura z fig, grissini

DESKA WŁOSKICH WĘDLIN 45 zł/240 g
prosciutto crudo, salame napoli, speck, salame piccante calabra, rukola, oliwki Riviera, focaccia classica

DESKA WŁOSKICH SERÓW  45 zł/240 g
owczy ser pecorino sardo, gorgonzola bavarese piccante, taleggio DOP, grana padano, konfitura z fig, orzechy włoskie, oliwki Riviera, focaccia classica

focaccia

GRISSINI  9
3 sztuki pszennych paluchów z solą morską, oliwą extra vergine i oregano

CLASICA  17
oliwa, rozmaryn, sól morską

AGLIO OLIO  19
oliwa, czosnek, grana padano, karmelizowana cebula

zupy

CREMA DI POMODORO  17
krem pomidorowy, kulki mozzarelli, bazylią

CREMA DI FUNGHI  19
krem z podgrzybków, oliwa truflowa

CREMA DI CARCIOFI 18
krem z karczochów, chips z guanciale*

sałatki

SAŁATA I KREWETKI 35
rukola, jabłko, pomidorki koktajlowe, karczochy, krewetki, crema di balsamico, grissini

MELON W PARMIE 29
rukola, melon, szynka prosciutto crudo, oliwa, tłuczony pieprz, mięta

promocje

HAPPY HOUR 12:00-17:00

CZW. **TEDDY**
do pizzy/makaronu
pizza Teddy za free

**SB.
ND.** **PROSECCO 1+1**
Kup karafkę 1 l prosecco
i drugą zgarnij za free

pizza

classiche

MARGHERITA

pomidory, ser mozzarella fior di latte

27

MARINARA

pomidory, czosnek, oregano, anchois, kapary

25

CAPRICCIOSA

pomidory, ser mozzarella fior di latte, szynka prosciutto cotto, pieczarki, oregano

32

FORMAGGIO ROSSO

pomidory, mozzarella fior di latte, mascarpone, gorgonzola bavarese piccante, grana padano

36

PARMA

pomidory, ser mozzarella fior di latte, szynka prosciutto crudo, rukola, ser grana padano, oliwa

39

ROSSO

ALLA CAPONATA

pomidory, czosnek, grillowana papryka, grillowany bakłażan, kapary, czarne oliwki, po piecu: natka pietruszki

29

SPECKTACOLARE

pomidory, czosnek, ser taleggio DOP, szynka speck, grillowana cukinia, czerwona cebula, czarne oliwki

35

AGRESSIVA

pomidory, ser mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, czosnek, oregano

35

MADDALENA

pomidory, ser mozzarella fior di latte, czosnek; podane po piecu: rukola, pieczone pomidorki

31

VEGETARIANO

pomidory, karczochy, papryka, czarne oliwki, czosnek

28

PADRONE DELICATO

pomidory, ser mozzarella fior di latte, łagodne salame napoli, czarne oliwki, oregano

35

PECORA NERA

pomidory, czosnek, czarne oliwki, anchois, kapary; podane po piecu: suszone pomidory, ser owczy pecorino sardo, natka pietruszki

37

GAMBERO ROSSO

pomidory, mozzarella fior di latte, krewetki, czosnek, chilli, po piecu: pietruszka

39

CAPRA NELL'ORTO

pomidory, czosnek, taleggio DOP, grillowana papryka, grillowany bakłażan, kapary, oliwki kalamata, po piecu: natka pietruszki

33

GORGONZOLETTA

pomidory, ser mozzarella fior di latte, czosnek, czarne oliwki, ser gorgonzola bavarese piccante; podane po piecu: karmelizowana cebula, świeży szpinak, orzechy włoskie

37

bianche

VERDURE AL LIMONE

ser mozzarella fior di latte, cukinia, karczochy, pieprz cytrynowy

29

ROMANESKA

śmietana z parmezanem, ser mozzarella fior di latte, ziemniaki w talarkach, rozmaryn, czosnek

27

TARTUFO CREMOSO

pasta truflowa, ser mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, ser mascarpone, po piecu: rukola

39

FUNGHINO

ser taleggio DOP, podgrzybek, świeży tymianek, czosnek, ser grana padano, natka pietruszki, czarny pieprz

37

PORCELLINO

ser mozzarella fior di latte, włoska kiełbasa salsiccia puro, pieczarki, czosnek, papryczka chilli, po piecu: szpinak, ser grana padano, czarny pieprz

37

PISTAFICO

ser mozzarella fior di latte, ser taleggio DOP, ser gorgonzola bavarese piccante, ser mascarpone, podane po piecu: konfitura z figi, rukola, pistacje

37

 DANIE WEGETARIAŃSKIE

 DANIE WEGAŃSKIE

 /  MOŻLIWOŚĆ WERSJI WEGAŃSKIEJ

 DANIE PIKANTNE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Włoska mozzarella pochodząca z niewielkiej gminy Agerola w Kampanii. Produkcją zajmują się głównie lokalni rzemieślnicy. Tradycyjnie zaczyna się od dodania podpuszczki do świeżego mleka krowiego. Powstałe w ten sposób skrzepy z mleka są szatkowane, wrzucane do wrzącej wody i mieszane tak długo, aż połączą się i utworzą elastyczną masę.

SALSICCIA PURO

Włoska kiełbasa produkowana w regionie Treviso z najwyższej jakości chudego mięsa wieprzowego oraz drobno zmielonych kawałków boczku. Faszerowana w naturalną osłonkę jelitową. Tradycyjny proces produkcji gwarantuje wyjątkowy smak tej wędliny.

PECORINO SARDO

Pecorino Romano to włoski ser podpuszczkowy produkowany tradycyjnie z mleka owczego, poddawany procesowi dojrzewania przez około 8 miesięcy. Jest to twardy ser owczy o charakterystycznym, ostrym smaku i przyjemnym, ale intensywnym aromacie. Pecorino Romano DOP zawiera wysoki procent tłuszczu w suchej masie i jest jednym z twardszych serów włoskich.

GORGONZOLA BAVARESE PICCANTE

Pleśniowy ser gorgonzola z mleka krowiego o zdecydowanym, pikantnym aromacie i średnio twardej konsystencji. Okres dojrzewania 60 dni.

pizza

calzone

TIPICO

pomidory, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka prosciutto cotto, grillowana czerwona papryka

MUCCA NOSTRA

pomidory, taleggio DOP, grillowane: cukinia, czerwona papryka, bakłażan

makarony

AGLIO OGLIO

makaron spaghetti, czosnek, papryczka chilli, pietruszka

PASTA CON PESTO

makaron tagliatelle, domowej roboty pesto rukolowe (rukola, bazylija, ser grana padano, orzeszki pini, czosnek, sok z limonki, oliwa)

BOLOGNESE

makaron spaghetti, sos pomidorowy, mięso wołowe, marchew, korzeń pietruszki, cebula, natka pietruszki, ser grana padano

CARBONARA

makaron spaghetti, guanciale*, jajko, ser grana padano, pietruszka

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI

gnocchi, gorgonzola bawarska, taleggio DOP, pecorino sardo, grana padano, czarny pieprz

GNOCCHI ALLA SALSICCIA

gnocchi, podgrzybek, włoska kiełbasa salsiccia, ser grana padano, śmietanka, czosnek, cebula, pietruszka

PASTARTUFO

makaron tagliatelle, prosciutto cotto, pasta truflowa, śmietanka, cukinia, pecorino sardo, czosnek, cebula, pietruszka

SPAGHETTI GAMBERETTI

makaron spaghetti, krewetki, czosnek, oliwa, masło, wino białe, chilli, natka pietruszki, limonka

 DANIE WEGETARIAŃSKIE

 DANIE WEGAŃSKIE

 /  MOŻLIWOŚĆ WERSJI WEGAŃSKIEJ

 DANIE PIKANTNE

GUANCIALE

Policzek wieprzowy. W skórce wciera się sól i przyprawy (zwykle mielony pieprz, tymianek, lub koper włoski, a czasem czosnek) i pekluje ok. 3 tygodnie, lub do momentu utraty 30% masy pierwotnej. Jego smak jest mocniejszy niż pokrewnych wyrobów wieprzowych, jak np. pancetta, a konsystencja delikatniejsza. Podczas obróbki ciepłej tłuszcz topi się, nadając potrawom i sosom głębię smaku, i maślaną konsystencję.

SPECK

Sól, pieprz, liście laurowe i owoce jałowca w miesięcznej marynacie. Potem przeszło tygodniowe wędzenie w drewnie bukowym. Oto Speck. Podajemy go na świeżo lub zapieczonego z pizzą.

bambini

DLA NAJMŁODSZYCH

PASTA DI POMODORINI

makaron tagliatelle, sos pomidorowy, mozzarella

15

33

PIZZA TEDDY

sos pomidorowy, ser mozzarella fior di latte, oliwkowe oczka, pomidorowy nosek, salaminowy uśmiech

17

29

CREMINI

zupa pomidorowa z kluseczkami

13

desery

19

BROWNIE

z płynną czekoladą i lodami

21

27

WŁOSKIE TIRAMISU

19

CANNOLI

ricotta, pistacje, limonka

19

28

35

lunch dnia

ZUPA I DRUGIE DANIE DO WYBORU

25

29

Od poniedziałku do piątku, od 12:00 do 17:00 lub do wyczerpania zapasów.

Spytaj obsługę o aktualny lunch lub sprawdź na naszym Facebooku i Instagramie.

35

31

39

GUANCIALE

Policzek wieprzowy. W skórce wciera się sól i przyprawy (zwykle mielony pieprz, tymianek, lub koper włoski, a czasem czosnek) i pekluje ok. 3 tygodnie, lub do momentu utraty 30% masy pierwotnej. Jego smak jest mocniejszy niż pokrewnych wyrobów wieprzowych, jak np. pancetta, a konsystencja delikatniejsza. Podczas obróbki ciepłej tłuszcz topi się, nadając potrawom i sosom głębię smaku, i maślaną konsystencję.

SPECK

Sól, pieprz, liście laurowe i owoce jałowca w miesięcznej marynacie. Potem przeszło tygodniowe wędzenie w drewnie bukowym. Oto Speck. Podajemy go na świeżo lub zapieczonego z pizzą.

SPIANATA CALABRA PICCANTE

Włoskie pikantne salami dojrzewające z regionu Calabria z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego z dodatkiem włoskiej papryczki peperoncino, dojrzewające 50/70 dni. Ostra papryczka peperoncino, bardzo lubiana i rozpowszechniona w południowych regionach Włoch, nadaje spianacie charakterystyczny czerwony kolor i bardzo pikantny, ale dobrze zbilansowany smak.

TALEGGIO DOP

Ser z mleka od krów wypasanych w lombardzkiej Dolinie Bergamo i produkowany niezmiennie od X wieku. Mazisty, pleśniowy, z mocnym aromatem. Ser oznaczony DOP, czyli Chronioną Nazwą Pochodzenia.

na rozgrzewkę

GRZANE WINO

czerwone wino, miód, cytrusy, goździki
NA CIEPŁO, KLASYCZNY, SŁODKI,
ROZGRZEWAJĄCY

GRZANE WINO Z MALINAMI

czerwone wino, miód, maliny
NA CIEPŁO, MALINOWY, CIERPKI,
ROZGRZEWAJĄCY

GRZANE WINO ZERO %

bezalkoholowe, czerwone wino,
cytrusy, anyż
NA CIEPŁO, ROZGRZEWAJĄCY, PIKANTNO-
-SŁODKAWY

GRZANY CYDR

cydr, owoce, laska cynamonu, rozmaryn
NA CIEPŁO, ROZGRZEWAJĄCY, SŁODKI

martini zone

MARTINI ROYALE

MARTINI FIERO&TONIC

MARTINI BIANCO&TONIC

MARTINI FIERO SPRITZ

RED BULL FIERO

strefa win

WINO DOMU

10/16/29/59

białe Trebbiano Chardonnay
0,15/0,25/0,5/1L

czerwone Sangiovese Rubico
0,15/0,25/0,5/1L

VINO BIANCO FRIZZANTE

11/17/35/69

0,15/0,25/0,5/1L

bąbelki

17 MARTINI SOUR

Martini Fiero, sour, syrop z suszonych
owoców, biały

19 MIMOZA

prosecco, sok ze świeżych pomarańczy

HUGO

18 prosecco, woda gazowana, syrop
z czarnego bzu, limonka

WINTER SPRITZ

Martini Fiero, prosecco, syrop
cynamonowo-pomarańczowy, sour

16

piwo

lane

OKOCIM WEIZEN 0,3/0,5L

10/13

ZATECKY SVETLY LEZAK 0,3/0,5L

10/13

24

butelkowe

19

GRIMBERGEN BLANCHE 0,33L

13

19

GRIMBERGEN BLONDE 0,33L

13

25

SOMERSBY 0,4 L

12

różne smaki

27

OKOCIM MISTRZOWSKI PORTER 0,5L

15

PIWO MIODOWE 0,5L

13

CORONA 0,33L

13

bezalkoholowe

OKOCIM 0% 0,5L

10

SOMERSBY 0% 0,4L

12

różne smaki

kawa, herbata, gorące napoje

ESPRESSO

8

ESPRESSO DOPPIO

11

AMERICANO

9

CAPPUCCINO

11

LATTE

12

FLAT WHITE

13

HERBATA LA VIA DEL TE

10

czarna, zielona, miętowa, jaśminowa,
owocowa

HERBATA ZIMOWA

15

cytrusy, miód, imbir

NAPAR ŚRÓDZIEMNOMORSKI

13

napar rozmaryn, miód, cytryna, imbir

NAPAR POLSKI

13

napar jabłkowy, miód, cynamon, anyż

CZEKOLADA

zwykła

12

z bitą śmietaną

13

z malinami

15

napoje

SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY 0,4L

15

LEMONIADA KLASYCZNA

10/18

LEMONIADA OWOCOWA

12/22

malinowa, mango, czarny bez

WODA BUTELKA 0,33L

8

niegazowana/gazowana

COCA-COLA/ZERO/SPRITE/SOK CAPPY/ TONIC KINLEY

9

ON LEMON

13

limonka/gruszka/kola/rabarbar/
śliwka/yerbata/matchbata

RED BULL

12

Energy Drink/Sugarfree/Zero