





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  19
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  /  49 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 59 ZŁ/240 G
prosciutto crudo, salame napoli, speck, salame piccante calabra, rukola, oliwki Riviera, focaccia classica

DESKA WŁOSKICH SERÓW  59 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  11
3 sztuki pszennych paluchów z solą morską, oliwą extra vergine i oregano

CLASICA  19
oliwa, rozmaryn, sól morską

AGLIO OLIO  21
oliwa, czosnek, grana padano, karmelizowana cebula

zupa

CREMA DI POMODORO  19
krem pomidorowy, kulki mozzarelli, bazylia

sałatki

SALAATA I KREWETKI 37
rukola, jabłko, pomidorki koktajlowe, karczochy, krewetki, crema di balsamico, grissini

MELON W PARMIE 32
rukola, melon, szynka prosciutto crudo, oliwa, tłuczony pieprz, mięta

promocje

HAPPY HOUR 12:00-17:00

ŚRODA

PROSECCO 1+1

kup karafkę 1 l prosecco i drugą z garnij za free

CZWARTEK

TEDDY

do pizzy lub makaronu pizza Teddy za free

PIĄTEK

APERITIF DAY

Martini Fiero z tonikiem 2 w cenie 1

pizza

classiche

MARGHERITA

pomidory, ser mozzarella fior di latte

MARINARA

pomidory, czosnek, oregano, anchois, kapary

CAPRICCIOSA

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

FORMAGGIO ROSSO

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

PARMA

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

ROSSO

ALLA CAPONATA

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

SPEKTACOLARE

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

AGRESSIVA

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

MADDALENA

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

VEGETARIANO

pomidory, karczochy, papryka, czarne oliwki, czosnek

PADRONE DELICATO

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

PECORA NERA

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

GAMBERO ROSSO

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

CAPRA NELL'ORTO

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

GORGONZOLETTA

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

SALAME CON PHILADELPHIA

37 sos pomidorowy, salami łagodne, serek philadelphia, czerwona papryka

bianche

PORCELLINO

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

PISTAFICO

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

FUNGHINO

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

BESCIAMELLA

31 boczek, sos beszamelowy, pieczarki, czosnek, por, świeżo mielony pieprz

PISTACCHIO CON PROSCIUTTO

37 śmietanka, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pomidorki koktajlowe, oliwa pistacjowa

pizza

calzone

TIPICO

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

MUCCA NOSTRA

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

makarony

AGLIO OGLIO

39 makaron spaghetti, czosnek, papryczka chilli, pietruszka

PASTA CON PESTO

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

BOLOGNESE

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

CARBONARA

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

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI

38 gnocchi, gorgonzola bavarese piccante, taleggio DOP, pecorino sardo, grana padano, czarny pieprz

GNOCCHI ALLA SALSICCIA

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

PASTARTUFO

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

SPAGHETTI GAMBERETTI

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

bambini

DLA NAJMŁODSZYCH

PASTA DI POMODORINI

34 makaron tagliatelle, sos pomidorowy, mozzarella

PIZZA TEDDY

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

CREMINI

zupa pomidorowa z kluseczkami

desery

BROWNIE

25 z płynną czekoladą i lodami

WŁOSKIE TIRAMISU

CANNOLI

19 ricotta, pistacje, limonka

lunch dnia

ZUPA I DRUGIE DANIE DO WYBORU

28 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.

 DANIE WEGETARIAŃSKIE

 DANIE WEGAŃSKIE

 /  MOŻLIWOŚĆ WERSJI WEGAŃSKIEJ

 DANIE PIKANTNE

 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 kielbasa 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.

GUANCIALE

Policzek wieprzowy. W skórę 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 cieplnej 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 do krów wypasanych w lombardzkiej Dolinie Bergamo i produkowany niezmiennie od X wieku. Mazisty, pleśniowy, z mocnym aromatem. Ser oznaczony DOP, czyli Chronioną Nazwą Pochodzenia.

Wszystkie włoskie artykuły, które zostały użyte w naszym menu, możecie nabyć w naszych restauracyjnych delikatesach. O więcej informacji zapytaj obsługę.

Wszystkie włoskie artykuły, które zostały użyte w naszym menu, możecie nabyć w naszych restauracyjnych delikatesach. O więcej informacji zapytaj obsługę.

piwo

lane

OBOLON WEIZEN 0,3/0,5L 10/13

OLD PRAGUE LAGER 0,3/0,5L 10/13

LITOVEL CERNY CITRON 0,3/0,5L 10/13

butelkowe

GRIMBERGEN BLANCHE 0,33L 13

GRIMBERGEN BLONDE 0,33L 13

SOMERSBY 0,4 L 12
różne smaki

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

strefa zero

MARTINI APERITIVO VIBRANTE 23
Martini Vibrante, tonik, pomarańcza, lód

MARTINI APERITIVO FLOREALE 23
Martini Floreale, tonik, cytryna, lód

ORANGE SPRITZ FREE 23
tonik, syrop Orange Spritz, pomarańcza, lód

VIRGIN MOJITO 24
limonki, mięta, cukier trzcinowy, sprite, woda gazowana, lód

bąbelki

HUGO 21
prosecco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka

MIMOZA 19
prosecco, sok ze świeżych pomarańczy

VINO BIANCO FRIZZANTE 12/19/39/69
0,15/0,25/0,5/1L

strefa win

WINO DOMU 12/19/39/69
białe Trebbiano Chardonnay
0,15/0,25/0,5/1L

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



martini zone

MARTINI FIERO&TONIC 23
Martini Fiero, tonik, pomarańcza, lód

MARTINI BIANCO&TONIC 23
Martini Bianco, tonik, lód, limonka

MARTINI FIERO SPRITZ 27
Martini Fiero, frizzante, woda gazowana, pomarańcza, lód

RED BULL & FIERO 29
Red Bull, Martini Fiero, pomarańcza, lód

kawa, herbata, gorące napoje

ESPRESSO 9

ESPRESSO DOPPIO 12

AMERICANO 10

CAPPUCCINO 12

LATTE 14

FLAT WHITE 13

KAWA MROŻONA 14

ORANGE ESPRESSO 17

ESPRESSO TONIC 17

HERBATA LA VIA DEL TE 10
czarna, zielona, miętowa, jaśminowa, owocowa

DODATKI:
dodatkowe espresso 2
syrop do kawy 2

napoje

SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY 0,4L 17

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/ FANTA 9

ON LEMON 13
limonka/gruszka/kola/rabarbar/ pomarańcza /yerbata/matchbata/ icebata/

RED BULL 15
Energy Drink/Sugarfree/Tropical

POBIERAMY 10% OPŁATY ZA SERWIS OD GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB.