



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!

nasze specjalności jesień/zima

sezonowe pizze

CARCHOFICO

sos karczochowy, mozzarella fior di latte, boczniki, karczochy, pomidorki koktajlowe

PIZZA Z LASU

pasta truflowa, mozzarella fior di latte, boczniki, oliwki, cebula czerwona

SALSICCIA SUPREME

ziemniaki, kiełbasa salsiccia, boczniki, rozmaryn, natka pietruszki

OGNISTA ITALIANA

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, guanciale, cebula czerwona, oliwki, chilli, czosnek, parmezan, natka pietruszki

JESIENNA ITALIANA

mozzarella fior di latte, salami piccante, mascarpone, dynia, rukola

PIZZA FUNGHI E GUANCIALE

sos karczochowy, mozzarella fior di latte, guanciale, pieczarki, czosnek, natka pietruszki

desery

BROWNIE

z płynną czekoladą i lodami

WŁOSKIE TIRAMISU

napoje

38

SZARLOTKOWE LATTE

espresso, mleko, syrop szarlotkowy, cynamon

16

39

PIERNIKOWE LATTE

espresso, mleko, syrop piernikowy, cynamon

16

36

AMARETTO SOUR

amaretto, białko jaj, sok z cytryny, syrop piernikowy, cynamon

23

39

KLASYCZNE GRZANE WINO CZERWONE

wino czerwone, miód, sok malinowy, goździki, cynamon, pomarańcz

21

39

BIAŁE GRZANE WINO Z POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI

białe wino, powidła śliwkowe, pomarańcz, cynamon, miód

22

39

KLASYCZNE GRZANE PIWO

lager, syrop malinowy, przyprawy

17

GRZANE PIWO PSZENICZNE Z SYROPEM POMARAŃCZOWYM I FIGĄ

piwo pszeniczne, syrop pomarańczowy, figa, cynamon

19

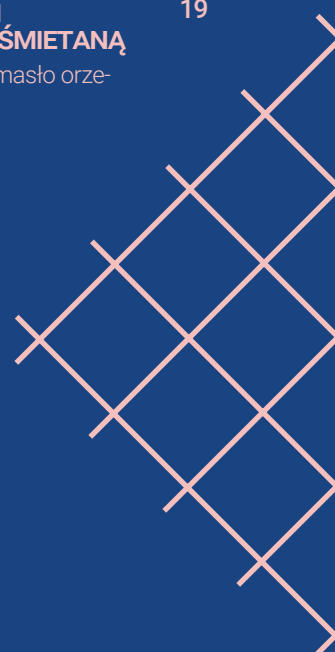
24

CZEKOLADA NA GORĄCO Z MASŁEM ORZECHOWYM, PISTĄCJAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

gorąca mleczna czekolada, bita śmietana, masło orzechowe, kruszone pistacje



19

25




przystawki


BRUSCHETTA CLASSICA  25
pajda wiejskiego chleba na zakwasie, z pomidorami, czosnkiem, bazylią i oliwą

MIX ANTIPASTI VEGE/VEGAN  /  53/240 G
czarne oliwki Riviera i zielone z pestką, karczochy, grillowana cukinia i bakłażan, rukola, pomidorki koktajlowe, pesto z rukoli/tapenada, konfitura z fig, grissini


DESKA WŁOSKICH WĘDLIN 65/240 G
prosciutto crudo, salame napoli, speck, salame piccante calabra, rukola, oliwki Riviera, focaccia classica

DESKA WŁOSKICH SERÓW  65/240 G
kozi ser, gorgonzola bawarese piccante, taleggio DOP, grana padano, konfitura z fig, orzechy włoskie, oliwki Riviera, focaccia classica


focaccia

GRISSINI  15
3 sztuki pszennych paluchów z solą morską, oliwą extra, vergine i oregano

CLASSICA  21
oliwa, rozmaryn, sól morska


AGLIO OLIO  24
oliwa, czosnek, grana padano, karmelizowana cebula

zupa

CREMA DI POMODORO  21
krem pomidorowy, kulki mozzarelli, bazylia


sałatki

SAŁATA Z KREWETKAMI 41
mix sałat z rukolą, jabłko, pomidorki cherry, karczochy, krewetki, crema di balsamico, grissini

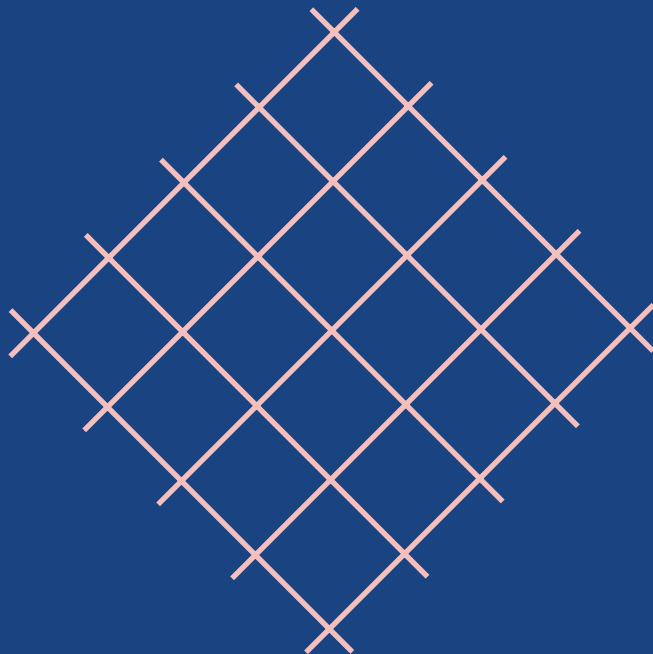
SAŁATA Z MOZARELLĄ  42
mix sałat z rukolą, pomidorki cheery, crema di balsamico, grissini, mozzarella mini

bambini

DLA NAJMŁODSZYCH

PIZZA TEDDY  22
sos pomidorowy, ser mozzarella fior di latte, oliwkowe oczka, pomidorowy nosek, salaminowy uśmiech

CREMINI  17
zupa pomidorowa z kluseczkami




pizza

classiche

MARGHERITA  29
pomidory, ser mozzarella fior di latte


MARINARA  29
pomidory, czosnek, oregano, anchois, kapary

CAPRICCIOSA 37
pomidory, ser mozzarella fior di latte, szynka prosciutto cotto, pieczarki, oregano

FORMAGGIO ROSSO  39
mozzarella fior di latte, mascarpone, gorgonzola bawarese piccante, grana padano

PARMA 43
ser mozzarella fior di latte, szynka prosciutto crudo, rukola, ser grana padano, oliwa

GAMBERO ROSSO 45
pomidory, mozzarella fior di latte, krewetki, czosnek, chilli, po piecu: pietruszka

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

PIZZA Z KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ 41
bocznik, mozzarella fior di late, szynka cotto, karmelizowana cebula, sos śmietanowy

calzone


TIPICO 39
pomidory, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka prosciutto cotto, grillowana czerwona papryka

bianche


PORCELLINO 29
ser mozzarella fior di latte, włoska kielbasa salsiccia puro, pieczarki, czosnek, papryczka chilli, po piecu: szpinak, ser grana padano, czarny pieprz


PISTAFICO 42
ser mozzarella fior di latte, ser taleggio DOP, ser gorgonzola bawarese piccante, ser mascarpone, podane po piecu: konfitura z figi, rukola, pistacje

rosse

ALLA CAPONATA  36
pomidory, czosnek, grillowana papryka, grillowany bakłażan, kapary, czarne oliwki, po piecu: natka pietruszki

SPECKTACOLARE 42
pomidory, czosnek, ser taleggio DOP, szynka speck, grillowana cukinia, czerwona cebula, czarne oliwki

AGRESSIVA  39
pomidory, ser mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, czosnek, oregano

MADDALENA  36
pomidory, ser mozzarella fior di latte, czosnek; podane po piecu: grana padano, rukola, pieczone pomidorki

PADRONE DELICATO 39
pomidory, ser mozzarella fior di latte, łagodne salame napoli, czarne oliwki, oregano

dodatki do pizzy

DODATEK MIĘSNY 6

DODATEK WARZYWNY 4

 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 zapieczonogo 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.

strefa win

WINE OF THE HOUSE 15/42/69

białe Trebbiano Chardonnay

0,15/0,5/1L

czerwone Sangiovese Rubico

0,15/0,5/1L

bąbelki

ELDERFLOWER SPRITZ 23

Frizzante Bianco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka

MIMOZA 19

Frizzante Bianco, sok ze świeżych pomarańczy

VINO BIANCO FRIZZANTE 15/42/69
0,15/0,5/1L

martini zone

MARTINI

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

napoje

SOK ZE ŚWIEŻYCH 16

POMARAŃCZY 0,25L

LEMONIADA KLASYCZNA 15/24
0,2/1L

LEMONIADA OWOCOWA 16/24
0,2/1L

malinowa, mango, czarny bez

COCA-COLA/ZERO/SPRITE/SOK 10
CAPPY/ FANTA 0,25L

jabłko, porzeczka, pomarańcza, grejpfrut, multiwitamina, pomidor

FUZETEA 10

brzoskwinia z hibiskusem lub cytryna brzoskwinia

ON LEMON 0,33L 15

limonka/gruszka/cola/rabarbar/pomarańcza /yerbata/matchbata/icebata

RED BULL 0,25L 15

Energy Drink/Sugarfree/Tropical

KROPLA BESKIDU 0,33L 9

niegazowana

KROPLA DELICE 0,33L 9

gazowana

KARAFKA WODY NIEGAZOWANEJ 15

KARAFKA WODY GAZOWANEJ 16

piwo

PIWO BECZKOWE 0,3/0,5 L 13/15

zapytaj obsługi

PIWO BUTELKOWE 0,5 L 15

zapytaj obsługi

strefa zero

PIWO BUTELKOWE 0,5 L 15

zapytaj obsługi

MARTINI APERITIVO VIBRANTE 25

Martini Vibrante, tonik, pomarańcza, lód

MARTINI APERITIVO FLOREALE 25

Martini Floreale, tonik, cytryna, lód

ORANGE SPRITZ FREE 25

tonik, syrop Orange Spritz, pomarańcza, lód

VIRGIN MOJITO 26

woda gazowana, lód

kawa, herbata, gorące napoje

ESPRESSO 10

ESPRESSO DOPPIO 13

ESPRESSO TONIC 15

ESPRESSO ORANGE 19

AMERICANO 12

CAPPUCCINO 13

LATTE 15

FLAT WHITE 13

HERBATA LA VIA DEL TE 12

czarna, zielona, miętowa, jaśminowa, owocowa

BAILEY'S COFFEE 24

americano, bailey's, bita śmietana

DODATKI:

dodatkowe espresso 2

syrop do kawy 3

OPAKOWANIE NA WYNOS DODATKOWO PŁATNE +1 ZŁ

POBIERAMY 10% OPŁATY ZA SERWIS OD GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB