



**Oryginalna kuchnia włoska.**

**Bogactwo smaków, naturalność, prostota, a jednocześnie  
oryginalność kompozycji**

**- to wszystko tworzy poezję kuchni włoskiej.**

**Zapraszamy do rozkoszowania się naszym jedzeniem oraz biesiadowania we  
włoskim stylu - z lampką wybornego wina i radością ucztowania.**

**Produkty używane w naszej restauracji pochodzą w dużej mierze z  
ekologicznych źródeł, wolnego chowu oraz certyfikowanych farm  
włoskich i polskich. Nie używamy konserwantów, proszków i  
ulepszaczy. Tylko naturalne i wyselekcjonowane przez nas  
produkty. Smażymy i pieczemy wyłącznie na oliwie, a zioła są  
tylko świeże.**

**Potrawy tu przygotowywane oparte są na  
tradycyjnych i oryginalnych recepturach oraz produktach.**

**Tu poznasz prawdziwy smak Italii.**

Dania serwowane w restauracji mogą zawierać alergeny pokarmowe typowe dla danego rodzaju surowca, z którego zostały wyprodukowane. Jeśli jesteś na coś uczulony, poinformuj obsługę o tym fakcie i zapytaj, czy określone danie zawiera określony alergen albo czy można zrobić danie z jego pominięciem.





## **Antipasti      Przystawki**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>zuppa del giorno - zupa</b>   | <b>14</b> |
| oryginalna włoska zupa dnia - zapytaj obsługę, co dziś serwujemy   |           |
| <b>bruschetta caprese - podpiekane pieczywo z dodatkami</b>  | <b>15</b> |
| podpiekane pieczywo z oliwą, marynowanymi świeżymi pomidorami, mozzarella di buffalla i świeżą bazylią   |           |
| <b>crostini misti - mix grzanek</b>  | <b>15</b> |
| pieczone grzanki z ciabaty: z czerwonym pesto i grana padano, pastą truflową i serem mozzarella, z szynką toskańską crudo oraz szpinakiem i gorgonzolą |           |
| <b>carpaccio di manzo - marynowana polędwica wołowa</b>  | <b>36</b> |
| najbardziej znana i wykwintna przystawka włoska z marynowanej polędwicy wołowej z dodatkami  |           |
| <b>tagliere di formaggi e affettati - mix włoskich przystawek</b>  | <b>44</b> |
| talerz włoskich przystawek - oryginalne różne sery i wędliny włoskie, oliwki i warzywa marynowane, konfitury i mini sałatka                            |           |



## **primi piatti      pierwsze dania**

**risotto del giorno - risotto dnia** **39**

specjalne, sezonowe i oryginalne risotto dnia - zapytaj obsługę, co dziś serwujemy

**fettuccine aglio, olio e peperoncino - fettuccine na ostro** **24**

makaron fettuccine na ostro z czosnkiem, oliwą, papryczką peperoncino oraz pietruszką

**fettuccine di Roberto - fettuccine z warzywami** **27**

makaron fettuccine z sezonowymi warzywami i pomidorami

**tagliatelle alla Toscana - tagliatelle alla Toscana** **28**

makaron tagliatelle z kurczakiem na białym winie, pieczarkami, szpinakiem w lekkim sosie śmietanowym

**tagliatelle con scaloppine di maiale - tagliatelle z polędwiczkami** **28**

makaron tagliatelle z plastrami polędwiczek wieprzowych, groszkiem cukrowym, pomidorami w sosie śmietanowym

**tagliatelle con carpaccio cotto - tagliatelle z wołowiną i warzywami** **39**

pikantny makaron tagliatelle z plastrami polędwicy wołowej, cukinią, bakłażanem, oliwkami, peperoncino i oliwą



**tagliatelle con salsicce e pomodori - tagliatelle z kiełbasą 28**

makaron tagliatelle z aromatyczną i ziołową toskańską kiełbasą, czerwoną cebulą w świeżym sosie pomidorowo - tymiankowym - na ostro

**fettuccine con cozze - fettuccine z małżami 31**

makaron fettuccine z małżami, pomidorami, pietruszką w sosie na bazie oliwy i wina

**tagliatelle con gamberetti - tagliatelle z krewetkami 36**

makaron tagliatelle z krewetkami tygrysimi, pomidorami, pepperoncino i świeżym szpinakiem - na ostro

**italian sandwich - włoska kanapka 26**

wielka kanapka z włoskiej ciabaty zapiekana z grillowanym kurczakiem, szynką toskańską crudo, serem mozzarella, sałatką i pomidorem z dodatkowym sosem czosnkowym

**focaccia rozmarynowa z dodatkami 28**

pieczona na miejscu toskańska focaccia ze świeżym rozmarynem, oliwą, szynką toskańską crudo i rucolą



## **secondi piatti      dania główne**

**każde danie główne serwowane jest z ozdobną sałatką – rucola lub inna sałata oraz pomidory koktajlowe, włoska oliwa i krem balsamiczny**

### **secondi di mare**

**merluzzo al forno – pieczony dorsz w pomidorach 38**

**pieczony filet z dorsza w tokańskim sosie pomidorowym na bazie pomidorów koktajlowych, suszonych oraz białego wina**

**lucioperca al forno con pistacchi – sandacz w pistacjach 43**

**pieczony filet z sandacza w pistacjach podawany na pistacjowej wytrawnej panna cotta**

**fritto misto di pesce – mix owoców morza po wenecku 41**

**mix owoców morza – ryba, kalmary, krewetki królewskie, małże i inne z patelni smażone w stylu weneckim**

**orata al forno – dorada z pieczonymi warzywami 49**

**pieczony filet z dorady serwowany na pieczonych sezonowych warzywach**



## secondi di terre

- filetto di manzo alla griglia - stek z polędwicy wołowej z grilla 74**  
stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym serwowany na groszku cukrowym
- scaloppine di maiale con frutti di bosco - polędwiczki wieprzowe 37**  
w leśnych owocach  
polędwiczka wieprzowa w sosie z owoców leśnych i czerwonego wina
- pollo in salsa al Limoncello - kurczak w sosie limoncello 35**  
pierś z kurczaka w sosie na bazie likieru cytrynowego limoncello i świeżego tymianku serwowana na groszku cukrowym
- agnello alla griglia - jagnięcina z grilla 53**  
comber jagnięcy z grilla podawany na szpinaku z miętowym salsa verde - sosem na bazie szpinaku i mięty

## **contorni      dodatki do potraw**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>młode pieczone ziemniaki z rozmarynem</b>  | <b>7</b>  |
| <b>makaron tagliatelle z pesto bazyliowym lub z suszonych pomidorów</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>risotto z pesto bazyliowym lub z suszonych pomidorów</b>                             | <b>7</b>  |
| <b>frytki</b>   | <b>7</b>  |
| <b>gnocchi - włoskie kopytka</b>  | <b>7</b>  |
| <b>focaccia rozmarynowa - wypiekane na miejscu toskańska odmiana pieczywa</b>           | <b>17</b> |
| <b>pieczona ciabata - duża włoska bułka</b>   | <b>9</b>  |
| <b>pieczywo - grzanki z oliwą czosnkową</b>   | <b>7</b>  |
| <b>mini sałatka - rucola albo mix sałat, pomidory koktajlowe i płatki sera pecorino</b> | <b>7</b>  |
| <b>mix warzyw - pieczone albo gotowane warzywa sezonowe</b>                             | <b>7</b>  |
| <b>szpinak w liściach z oliwą, szalotką i czosnkiem</b>                                 | <b>7</b>  |
| <b>oliwki marynowane w pesto bazylikowym</b>  | <b>7</b>  |

## **per bambini      dla dzieci**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>margherita bambini - dziecięca pizza Margherita</b>   | <b>12</b> |
| <b>pizza margherita - sos pomidorowy własnej produkcji i ser mozzarella</b>                        |           |
| <b>fettuccine/gnocchi con salsa di pomodoro - makaron lub kluseczki</b>                            |           |
| <b>z sosem i serem</b>   | <b>12</b> |
| <b>makaron fettuccine albo kluseczki gnocchi z dziecięcym sosem pomidorowym i serem mozzarella</b> |           |
| <b>filetto di pollo - panierowane filety z kurczaka</b>  | <b>14</b> |
| <b>własnej produkcji panierowane filety z kurczaka z frytkami i pomidorkami</b>                    |           |



## **insalate sałatki**

### **insalata caesar - sałatka cesar 27**

sałata rzymska, grillowany kurczak, płatki sera pecorino, pomidory koktajlowe i tradycyjny dresing

### **insalata toscana - sałatka toskańska 33**

mix sałat, szynka toskańska crudo, mozzarella di buffalla, melon, ziarna dyni, oliwa i krem balsamiczny

### **insalata con formaggio di capra - sałatka z kozim serem 29**

mix sałat, pieczony na grzankach ser kozi z przypalonym brązowym cukrem oraz karmelizowane sezonowe owoce

### **insalata con salmone e trota affumicati - sałatka z wędzonym**

**łososiem i pstrągiem 27**

mix sałat, wędzony łosoś i pstrąg, kietki z pomarańczowym dresingiem

### **insalata mista - mix sałat z dodatkami 17**

mix sałat, pomidory koktajlowe, toskańska oliwa, oliwki i krem balsamiczny





## **pizza**

**nasze propozycje:**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>margherita - tradycyjna</b>   | <b>17</b> |
| <b>oryginalny włoski sos pomidorowy, ser mozzarella</b>                  |           |
| <b>pepperoni - na ostro</b>  | <b>23</b> |
| <b>pikantne salami pepperoni i papryczki pepperoni</b>                   |           |
| <b>quattro stagioni - cztery pory roku</b>                               | <b>23</b> |
| <b>salami, pieczarki, szpinak i szynka</b>                               |           |
| <b>quattro formaggi - cztery sery</b>                                    | <b>23</b> |
| <b>gorgonzola, mozzarella, grana padano i ricotta</b>                    |           |
| <b>toscana</b>   | <b>24</b> |
| <b>suszone pomidory, oliwki, ser pecorino w płatkach i sałata rucola</b> |           |
| <b>con prosciutto crudo - z szynką i serem pecorino</b>                  | <b>29</b> |
| <b>szynka toskańska crudo, płatki sera pecorino i rucola</b>             |           |



|  |                  |
|--|------------------|
| <b>rustica con salsicce - z kiełbasą na ostro</b>  | <b>26</b>        |
| toskańska ziołowa kiełbasa, czerwona cebula, papryczki pepperoni   |                  |
| <b>frutti di mare - z owocami morza - pikantna</b>   | <b>31</b>        |
| owoce morza, pomidory koktajlowe, pepperoncino - pizza bez sera mozzarella   |                  |
| <b>ferrari - z polędwicą na ostro</b>  | <b>34</b>        |
| polędwica wołowa, szynka toskańska crudo, cukinia i pepperoncino   |                  |
| <b>skomponuj sam na bazie pizzy margherity:</b>  |                  |
| <b>dodatki do pizzy</b>  | <b>każdy po:</b> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• pomidor, oliwki, cebula, czosnek, szpinak, kukurydza, ananas, pieczarki, pepperoncino, pepperoni, ser mozzarella, sos do pizzy</li></ul> | <b>3</b>         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• kurczak, szynka, salami, cukinia, bakłażan, dorsz, suszone pomidory, karczochy</li></ul>   | <b>5</b>         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• krewetki tygrysie, szynka toskańska crudo, polędwica wołowa, pecorino, mozzarella di buffalla, toskańska kiełbasa salsicce</li></ul>     | <b>8</b>         |



## **dolci      desery**

**tiramisu - tradycyjne tiramisu** **14**

deserowy przebój i klasyk - krem na bazie mascarpone przekładany biszkoptami w espresso

**fondante al cioccolato bianco - czekoladowa rozkosz** **14**

wypiekana na życzenie babeczka z białej czekolady z malinowym musem serwowana z gałką lodów

**deser dnia z owocami** **14**

specjalny deser dnia z owocami w roli głównej - zapytaj obsługi co dziś serwujemy

**gelato - lody z dodatkami** **14**

lody o różnych smakach z owocami i polewą

**cantucci con Vin Santo - toskańskie ciastka z winem Vin Santo** **14**

pieczone na miejscu toskańskie ciastka migdałowe do maczania z likierowym winem Vin Santo



## BEVANDE      NAPOJE

### Kawa



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Espresso</b> - mocna esencja smaku włoskiej kawy                                | <b>7</b>  |
| <b>Doppio Espresso</b> - podwójne espresso   | <b>10</b> |
| <b>Cappuccino</b> - kawa z mleczną pianką  | <b>9</b>  |
| <b>Latte macchiato</b> - mleczna kawowa rozkosz z espresso                         | <b>13</b> |
| <b>Macchiato</b> - espresso z mleczną pianką                                       | <b>8</b>  |
| <b>Americano</b> - typowa czarna lub biała kawa z ekspresu                         | <b>8</b>  |
| <b>Amaretto</b> - mleczna kawa z likierem amaretto                                 | <b>13</b> |
| <b>Affogato</b> – lody śmietankowe polane espresso z likierem amaretto i czekoladą | <b>13</b> |

### Herbaty

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Harney&amp;Sons</b> – jedwabne saszetki – w dzbanku - ekskluzywność smaku:  | <b>12</b> |
| Zielona – Japanese Sencha; Biała – z wanilią i grapefruitem; Paris – porzeczki,<br>karmel i cytrusy; Cynamonowa – cynamon, pomarańcz |           |
| <b>Ekspresowa</b> - w filiżance - do wyboru w różnych smakach:   | <b>7</b>  |
| Czarna – English Breakfast; Earl Grey; Jaśminowa; Miętowa; Czarna porzeczka;<br>Malinowa   |           |



## Napoje zimne

|                                      |           |           |
|--------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>Coca-cola, fanta, sprite</b>      | - 20 cl   | <b>6</b>  |
| <b>Włoskie ekologiczne lemoniady</b> | - 33,5 cl | <b>11</b> |
| <b>Ice Tea</b>                       | - 50 cl   | <b>9</b>  |

## Woda toskańska

|  |         |           |
|--|---------|-----------|
| - San Pellegrino (gazowana) i Aqua Panna (niegazowana) | - 25 cl | <b>7</b>  |
| - San Pellegrino (gazowana) i Aqua Panna (niegazowana) | - 75 cl | <b>14</b> |

|                                  |         |          |
|----------------------------------|---------|----------|
| <b>Soki owocowe – o smakach:</b> | - 20 cl | <b>6</b> |
|----------------------------------|---------|----------|

czarna porzeczka (nektar), pomarańcza, jabłko, czerwony grapefruit, pomidorowy

## Piwo

|                    |         |          |
|--------------------|---------|----------|
| <b>Lech</b>        | - 33 cl | <b>7</b> |
|                    | - 50 cl | <b>8</b> |
| <b>Pilsner</b>     | - 33 cl | <b>8</b> |
|                    | - 50 cl | <b>9</b> |
| <b>Tyskie</b>      | - 33 cl | <b>7</b> |
|                    | - 50 cl | <b>8</b> |
| <b>Żywiec</b>      | - 33 cl | <b>7</b> |
|                    | - 50 cl | <b>8</b> |
| <b>Świnoujskie</b> | - 50 cl | <b>9</b> |



## VINI WINO

### Wina z Toskanii

#### Białe

|                            |         |         |   |    |
|----------------------------|---------|---------|---|----|
| Vermentino Toscana         | butelka | - 75 cl | - | 53 |
| Vernaccia di San Gimignano | butelka | - 75 cl | - | 63 |

#### Czerwone:

|  |           |         |   |     |
|--|-----------|---------|---|-----|
| Chianti DOCG                               | kieliszek | - 15 cl | - | 15  |
|  | butelka   | - 75 cl | - | 49  |
| Chianti Riserva DOCG                       | butelka   | - 75 cl | - | 62  |
| Chianti Classico DOCG                      | butelka   | - 75 cl | - | 79  |
| Chianti Classico Riserva DOCG              | butelka   | - 75 cl | - | 119 |
| Rosso di Montalcino DOC                    | butelka   | - 75 cl | - | 99  |
| Vino Nobile di Montepulciano DOCG          | butelka   | - 75 cl | - | 139 |
| Brunello di Montalcino DOCG                | butelka   | - 75 cl | - | 239 |
| Carmignano                                 | butelka   | - 75 cl | - | 79  |
| Supertuscan Cortigiano IGT Maremma Toscana | butelka   | - 75 cl | - | 79  |



## **Wina z okolic Wenecji (Veneto) i innych regionów Włoch**

### **Z beczki**

|                         |         |          |   |    |
|-------------------------|---------|----------|---|----|
| Monvin Bianco - białe   | karafka | - 25 cl  | - | 11 |
|                         |         | - 50 cl  | - | 20 |
|                         |         | - 100 cl | - | 39 |
| Monvin Rosso - czerwone | karafka | - 25 cl  | - | 11 |
|                         |         | - 50 cl  | - | 20 |
|                         |         | - 100 cl | - | 39 |

### **Białe**

|                            |           |         |   |    |
|----------------------------|-----------|---------|---|----|
| Soave DOC                  | kieliszek | - 15 cl | - | 14 |
|                            | butelka   | - 75 cl | - | 46 |
| Charadonnay Delle Venezie  | butelka   | - 75 cl | - | 55 |
| Pinot Grigio Delle Venezie | butelka   | - 75 cl | - | 59 |

### **Czerwone**

|                   |           |         |   |    |
|-------------------|-----------|---------|---|----|
| Valpolicella DOC  | kieliszek | - 15 cl | - | 15 |
|                   | butelka   | - 75 cl | - | 49 |
| Merlot Veneto IGT | kieliszek | - 15 cl | - | 16 |
|                   | butelka   | - 75 cl | - | 53 |



|                            |         |         |   |    |
|----------------------------|---------|---------|---|----|
| Cabernet Delle Venezie IGT | butelka | - 75 cl | - | 56 |
| El Züter Rosso IGT         | butelka | - 75 cl | - | 83 |

|   |           |         |   |    |
|---|-----------|---------|---|----|
| Dolce Novella – czerwone, lekko słodkie | kieliszek | - 15 cl | - | 16 |
|   | butelka   | - 75 cl | - | 54 |

### **Musujące i frizzante**

|  |           |         |   |    |
|--|-----------|---------|---|----|
| Lambrusco - białe, czerwone, lekko słodkie | butelka   | - 75 cl | - | 43 |
| Prosecco DOC - wytrawne                    | kieliszek | - 10 cl | - | 13 |
|  | butelka   | - 75 cl | - | 64 |

### **Aperitif/likieri**

|                         |         |           |
|-------------------------|---------|-----------|
| <b>Limoncello</b>       | - 5 cl  | <b>9</b>  |
| <b>Amaretto</b>         | - 5 cl  | <b>7</b>  |
| <b>Ramazotti</b>        | - 5 cl  | <b>9</b>  |
| <b>Martini – bianco</b> | - 15 cl | <b>12</b> |





**W ofercie:**

- dania na wynos,
- organizacja imprez okolicznościowych, spotkań rodzinnych i służbowych.

**W ramach rezerwacji przygotowujemy również dania na życzenie, układamy specjalne menu, dekorujemy.**

**Restauracja TOSCANA otwarta jest:  
od wtorku do soboty w godzinach 12.00 - 22.00  
w niedzielę od godziny 12.00 do 21.00**

**Jednocześnie informujemy, że kuchnia restauracji kończy realizować zamówienia 30 minut przed zamknięciem restauracji.**

**Wejdź na naszą stronę: [www.restauracja-toscana.pl](http://www.restauracja-toscana.pl)**

**Uprzejmie informujemy, że do rachunku będzie doliczana opłata za serwis (servizio - coperto) w wysokości 5 zł w przypadku, gdy zamawiane jest dodatkowe nakrycie - zamawianych dań jest mniej niż ilość osób zamawiających. To samo dotyczy dań dzielonych na talerze.**

**W restauracji nie ma możliwości zamawiania połowy porcji dań.**

**Do dań na wynos doliczamy 2 zł za opakowanie.**

**Dania serwowane w restauracji mogą zawierać alergeny pokarmowe typowe dla danego rodzaju surowca, z którego zostały wyprodukowane. Jeśli jesteś na coś uczulony, poinformuj obsługę o tym fakcie i zapytaj, czy określone danie zawiera określony alergen albo czy można zrobić danie z jego pominięciem. Szczegóły patrz tabela na końcu menu.**

