



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

- zuppa del giorno* - zupa** **14**
oryginalna włoska zupa dnia – zapytaj obsługę, co dziś serwujemy
- bruschetta caprese* - podpiekane pieczywo z dodatkami** **15**
podpiekane pieczywo z oliwą, marynowanymi pomidorami, mozzarella di buffalla i świeżą bazylią
- crostini misti* - mix grzanek** **15**
pieczone grzanki z ciabaty: z czerwonym pesto i parmezanem, pastą truflową i serem mozzarella, z szynką tokańską oraz warzywami alla puttanesca
- risotto con gamberetti tigre* - risotto z krewetkami** **34**
luksusowe risotto pomidorowe z krewetkami tygrysimi
- spinaci con gorgonzola* - szpinak z gorgonzolą** **21**
świeży szpinak na sposób włoski z serem gorgonzola i grzankami
- salsiccia toscana e fagioli* - tokańska kielbaska z fasolą** **19**
pieczona oryginalna tokańska kielbaska z aromatyczną ziołową fasolą z pomidorami
- carpaccio di manzo* - marynowana polędwica** **36**
najbardziej znana i wykwintna przystawka włoska z marynowanej polędwicy wołowej z dodatkami
- tagliere di formaggi e affettati* - mix włoski** **44**
talerz włoskich przystawek – oryginalne różne sery i wędliny włoskie, oliwki i warzywa marynowane z mini sałatką i konfiturami





SECONDI PIATTI

DANIA GŁÓWNE

***merluzzo al forno* - zapiekany filet z dorsza w sosie toskańskim** **36**
zapiekany w piecu filet z dorsza na białym winie w sosie z pomidorów suszonych i koktajlowych

***lucioperca al forno con ragu ai funghi* - sandacz z grzybowym ragout** **41**
pieczony filet z sandacza z grzybowym ragout

***salmone al forno alla puttanesca* - łosoś z pieca alla puttanesca** **39**
pieczony filet z łososia z panierką alla puttanesca – oliwki, kapary i suszone pomidory na sałatce ze świeżego szpinaku

***fritto misto di pesce* - mix owoców morza po wenecku** **38**
mix owoców morza z patelni smażone w stylu weneckim ,0

***halibut al cartoccio con pomodori* - halibut z pomidorami w papilotach** **38**
filet z halibuta pieczony w papierze z pomidorami i ziołami





<i>filetto di manzo alla griglia - stek z polędwicy wołowej z grilla</i>	74
stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym – na groszku cukrowym	
<i>scaloppine di maiale con pomodori e carote - polędwiczki w pomidorach i marchwi</i>	37
plastry polędwiczek wieprzowych w lekkim sosie z pomidorów i marchwi	
<i>pollo in salsa ai funghi e tartufo - kurczak w sosie grzybowo - truflowym</i>	35
pierś z kurczaka w sosie z grzybów i pasty truflowej na sałatce ze świeżego szpinaku	
<i>involtini di vitello con bresaola e pecorino - roladki cielęce z prosciutto, serem pecorino i suszonymi pomidorami</i>	46
roladki cielęce z szynką prosciutto crudo, świeżym serem pecorino i suszonymi pomidorami serwowane na groszku cukrowym	
<i>agnello grigliato – jagnięcina z grilla</i>	53
comber/schab jagnięcy z grilla podawany z sosem z wina Chianti na szpinaku	
<i>specjalności kuchni toskańskiej i włoskiej</i>	62
– od każdego piątku serwujemy nowe specjalne dania główne – wyjątkowa ryba oraz mięso wraz z dodatkami – zapytaj obsługi, co jest aktualnie serwowane	

Każde danie główne serwowane jest z ozdobną sałatką – rucola lub inna sałata i pomidorki koktajlowe, włoska oliwa i krem balsamiczny





Dodatki do potraw

Młode pieczone ziemniaki z rozmarynem	7
Makaron z pesto (bazyliowe lub z suszonych pomidorów)	7
Risotto z pesto (bazyliowe lub z suszonych pomidorów)	7
Frytki	7
Gnocchi – włoskie kopytka	7
Focaccia rozmarynowa – wypiekane na miejscu tradycyjne pieczywo	15
Pieczona ciabata – duża włoska bułka	9
Pieczywo - grzanki z oliwą czosnkową	7
Mini sałatka – rucola albo mix sałat, pomidorki koktajlowe, parmezan	7
Mix warzyw – grillowane albo warzywa gotowane	7
Szpinak w liściach na oliwie z oliwek z szalotką i czosnkiem	7
Oliwki marynowane w pesto bazyliowym	7





INSALATA

SAŁATKI

***insalata caesar* - sałatka cesarska**

25

sałata rzymska, grillowany kurczak, płatki sera pecorino z tradycyjnym dresingiem i grzankami

***insalata di scaloppine di maiale* - sałatka z polędwiczkami**

25

mix sałat, polędwiczki wieprzowe, pesto z suszonych pomidorów oraz płatki parmezanu, krem balsamiczny

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

27

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

***insalata con merluzzo* - sałatka z dorszem**

25

mix sałat, pieczony dorsz, groszek cukrowy z dresingiem z pesto rosso – na bazie suszonych pomidorów

***insalata mista* - włoski mix sałat**

15

mix sałat, pomidorki koktajlowe, toskańska oliwa, krem balsamiczny





pizze PIZZA Ø 30 cm

nasze propozycje:

<i>margherita - margherita - tradycyjna</i> oryginalny włoski sos pomidorowy, ser mozzarella	17
<i>pepperoni - na ostro</i> pikantne salami i papryczki pepperoni	23
<i>quattro stagioni - cztery pory roku</i> salami, pieczarki, szynka, szpinak	23
<i>quattro formaggi - cztery sery</i> gorgonzola, mozzarella, grana padano, ricotta	23
<i>toscana - toscana</i> suszone pomidory, ser pecorino, oliwki, sałata rucola	24
<i>con prosciutto crudo - z szynką i parmezanem</i> szynka toskańska, suszone pomidory, parmezan	28
<i>con bresaola - z włoską szynką wołową</i> bresaola – szynka z połówicy wołowej, rucola i parmezan	32





pizza con gamberetti tigre - z krewetkami tygrysimi

31

krewetki tygrysie, peperoncino, pomidorki koktajlowe

ferrari - ferrari

34

polędwica wołowa, szynka parmeńska, cukinia, chilli

skomponuj sam na bazie pizzy margherity:

Dodatki do pizzy

każdy po:

▶ pomidor, oliwki, cebula, czosnek, szpinak, kukurydza, ananas

pieczarki, chilli, ser mozzarella, sos do pizzy

3

▶ kurczak, szynka, salami, cukinia, bakłażan, dorsz, łosoś

5

suszone pomidory, karczochy

▶ krewetki tygrysie, szynka toskańska (prosciutto crudo), polędwica wołowa, pecorino, parmezan, bresaola, mozzarella di Bufallo, pancetta (włoski suszony w ziołach boczek)

8





LE PASTE MAKARONY

WSZYSTKIE SERWOWANE W RESTAURACJI TOSCANA MAKARONY SĄ ŚWIEŻE

***tagliatelle alla carbonara* - tagliatelle carbonara 26**

tradycyjny makaron tagliatelle z pancettą (włoskim boczkiem) w sosie na bazie żółtek i sera pecorino

***tagliatelle con funghi e tartufo* - tagliatelle z grzybami i trufłami 27**

makaron tagliatelle w sosie na bazie grzybów i pasty truflowej

***penne di Roberto* - penne z sezonowymi warzywami i pomidorami 26**

makaron penne z sezonowymi warzywami i pomidorami

***tagliatelle alla toscana* - tagliatelle po toskańsku 28**

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

***tagliatelle con scaloppine di maiale* - tagliatelle z polędwiczkami 27**

makaron tagliatelle z plastrami polędwiczek wieprzowych, brokułami, pomidorami koktajlowymi w sosie śmietanowym





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

pikantny makaron tagliatelle z plastrami polędwicy wołowej, cukinia, bakłażan, oliwki, chilli w sosie na bazie oliwy

penne con salsicce e pomodori - penne z kielbasą i pomidorami **27**

makaron penne z aromatyczną i ziołową toskańską kielbasą salsiccia, czerwoną cebulą w świeżym sosie pomidorowo – tymiankowym – na ostro

penne con salmone - penne z łososiem **27**

makaron penne z łososiem, świeżym szpinakiem i pomidorami

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

makaron tagliatelle z krewetkami tygrysimi, pomidorkami, peperoncino i rucolą – na ostro





italian sandwich

24

Mega wielka kanapka z włoskiej ciabaty zapiekana z warzywami plus grillowany kurczak, szynka parmeńska, ser mozzarella, sałata, pomidor z dodatkowym sosem czosnkowym

focaccia rozmarynowa z dodatkami

26

pieczona na miejscu foccacia ze świeżym rozmarynem, oliwą z oliwek, szynką toskańską i rucolą

PER BAMBINI

DLA DZIECI

***margherita* - dziecięca pizza margherita**

12

pizza margherita - sos pomidorowy własnej roboty, ser mozzarella

***penne con salsa al pomodoro* -**

makaron z sosem i serem

12

makaron penne z dziecięcym sosem pomidorowym i serem mozzarella

***gnocchi con salsa al pomodoro* - kluseczki z sosem i serem**

12

włoskie kluseczki (kopytka) z dziecięcym sosem pomidorowym i serem mozzarella

***filetti di pollo* - panierowane filety z kurczaka**

14

panierowane filety z kurczaka z frytkami i pomidorkami





DOLCI DESERY

***tiramisu* - tradycyjne tiramisu**

14

deserowy przebój – krem na bazie mascarpone przekładany biszkoptami w kawie

***crema bruciata con pistacchio* – przypalany krem z pistacjami**

14

krem śmietankowy z pistacjami ze skarmelizowanym cukrem

***fondante al cioccolato* - czekoladowa rozkosz**

14

wypiekana na życzenie babeczka czekoladowa z płynną czekoladą z gałką lodów waniliowych

***gelato* – lody z dodatkami**

14

lody o różnych smakach z owocami i polewą

***cantucci con Vin Santo* - ciastka migdałowe z winem Vin Santo**

14

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

***torta* – tarta, tort, ciasto dnia**

14

specjalne tarty, torty i ciasta – zapytaj obsługę, co dziś serwujemy





BEVANDE NAPOJE

Kawa



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

Herbaty

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





Napoje zimne

Coca-cola, fanta, sprite	- 20 cl	6
Włoskie ekologiczne lemoniady	- 33,5 cl	11
Ice Tea	- 50 cl	9

Woda toskańska

- San Pellegrino (gazowana) i Aqua Panna (niegazowana)	- 25 cl	7
- San Pellegrino (gazowana) i Aqua Panna (niegazowana)	- 75 cl	14

Soki owocowe – o smakach:	- 20 cl	6
----------------------------------	---------	----------

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

Piwo

Lech	- 33 cl	7
	- 50 cl	8
Pilsner	- 33 cl	8
	- 50 cl	9
Tyskie	- 33 cl	7
	- 50 cl	8
Żywiec	- 33 cl	7
	- 50 cl	8
Świnoujskie	- 50 cl	9





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

Limoncello	- 5 cl	9
Amaretto	- 5 cl	7
Ramazotti	- 5 cl	9
Martini – bianco	- 15 cl	12





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

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.

