Ristorante Italiono

pod wieżami Katedry

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie ze świeżych produktów na indywidualne Państwa zamówienie.

* * *

Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 20 minut.

* * *

Na Państwa życzenie udostępnimy kartę menu z wyszczególnionymi alergenami.

like us on facebook

facebook.com/HotelAdalbertus

Przystawki na zimno

Bruschetta alla Tradizionale 12 zł
Grzanki czosnkowe podane ze świeżymi pomidorami

Bruschetta al Salmone 16 zł
Grzanki z wędzonym łososiem

Caprese con Pomodori Secchi 12 zł
Pomidory z serem mozzarella z dodatkiem suszonych pomidorów i bazylii

Antipasti Italiani 20 zł
Kompozycja włoskich wędlin

Carpaccio di Manzo 26 zł
Polędwica wołowa marynowana podana z pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i rukolą

Tartaro di Manzo NOWOŚĆ 18 zł
Tatar wołowy podany z marynowanymi pieczarkami, papryką, cebulą i kaparami

Do każdej przystawki podajemy
włoski chlebek ciabatta własnego wypieku

Przystawki na ciepło

Gamberi con Frutta Meridionale e Zenzero NOWOŚĆ 28 zł
Duże krewetki smażone w owocach cytrusowych z dodatkiem świeżego imbiru

Zucchine Arrostite NOWOŚĆ 16 zł
Cukinia zapiekana w sosie bolońskim z mozzarellą

****

Casseruola con Melanzane NOWOŚĆ 16 zł
Aromatyczny bakłażan zapieczony z pomidorkami i sosem beszamelowym pod mozzarellą

Do każdej przystawki podajemy
włoski chlebek ciabatta własnego wypieku

Sałatki

Insalata di Pollo 18 zł
Sałata z grillowanym kurczakiem, jajkiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulą i rukolą

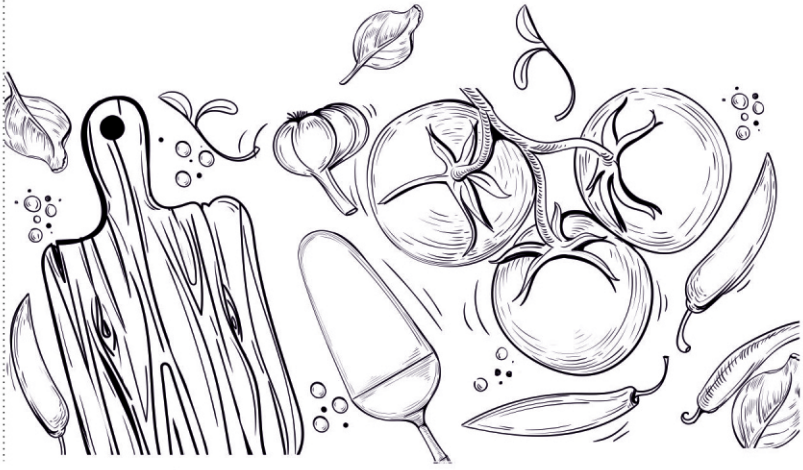
Insalata di Mare 18 zł
Mix sałat z owocami morza

Insalata di Tonno NOWOŚĆ 18 zł
Mix sałat z tuńczykiem, cieciorką, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, żółtą papryką

Insalata Siciliana 22 zł
Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi, serem mozzarella i włoską szynką

Insalata Mista 17 zł
Mix sałat z serem feta, pomidorkami koktajlowymi, papryką i marynowanymi oliwkami

Do każdej sałatki podajemy
włoski chlebek ciabatta własnego wypieku



Zupy

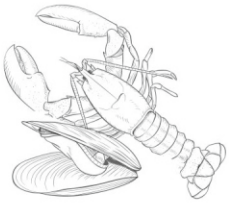
Brodo con tortellini NOWOŚĆ **16 zł**
Bulion drobiowo - wołowy z tortellini,
musem z kurczaka i paseczkami warzyw
podany w miedzianym rondlu
2 os. ***Danie dla 2 osób***

Crema di Pomodoro **9 zł**
Krem pomidorowy z dodatkiem mozzarelli
z aromatyczną oliwą i świeżą bazylią

Zuppa di Funghi Porcini NOWOŚĆ **14 zł**
Zupa z borowików zapieczona parmezanem
podana w kamionce

Zuppa di Pesce **17 zł**
Zupa rybna z łososia, dorsza, muli z aromatem
białego wina i świeżego rozmarynu

Owoce Morza i Ryby



Mule in Salsa di Pomodoro **69 zł**
Świeże mule duszone w białym winie
z pomidorkami, czosnkiem, cebulą i oliwkami
2 os. ***Danie dla 2 osób***

Mule con Prosecco e Peperoncino **69 zł**
Świeże mule z prosecco i pikantną
papryczką peperoncino
2 os. ***Danie dla 2 osób***

Gamberetti Aglio Olio e Peperoncino **39 zł**
Krewetki smażone na oliwie z oliwek
z czosnkiem i pikantną papryczką peperoncino

Gamberetti con Olio di Tartufo **39 zł**
Krewetki z rozmarynem, pomidorkami
i oliwą truflową

Do muli i krewetek podajemy
włoski chlebek ciabatta własnego wypieku

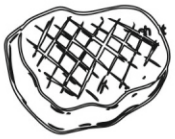
****

Salmone in Salsa Verde NOWOŚĆ **36 zł**
Łosoś smażony podany na zielonym risotto
z mixem sałat skropiony cytrynowym sosem winegret

Orata Fritta **35 zł**
Dorada pieczona w pergaminie z białym winem,
suszonym pomidorem i ziołami
podana z zapieczonymi warzywami

Merluzzo Atlantico in Salsa Verde NOWOŚĆ **32 zł**
Polędwica z dorsza atlantyckiego
pod ziołową kołderką z dodatkiem
pomidorków koktajlowych, czosnku i świeżego szpinaku
serwowana na patelni z ciabattą własnego wypieku

Jagnięcina



Costolette di Agnello con Verdure **74 zł**
Kotlety jagnięce w sosie z białego wina
podane na kolorowych warzywach i puree z selera

Costolette di Agnello al Gorgonzola **74 zł**
Kotlety jagnięce panierowane z serem gorgonzola
podane na szpinaku i gnocchi z masłem, czosnkiem
i świeżą pietruszką

Drób

Petti di Pollo alla Piastra **29 zł**
Filet z kurczaka smażony na grillu
podany na sosie sycylijskim
z zapieczonymi warzywami

Petti di Pollo Farcito con Gambero NOWOŚĆ **35 zł**
Filet z kurczaka faszerowany krewetką
i szpinakiem podany na salsie z mango
i puree ziemniaczanym z curry

Petto di Pollo NOWOŚĆ **29 zł**
Duszony filet z drobiu w sosie śmietanowym
z grzybami leśnymi i kluseczkami gnocchi

Wieprzowina

Scaloppine Campagnola **25 zł**
Medaliony wieprzowe z pieczarkami i boczkiem
podane w sosie śmietanowym z orzeszkami pini,
pomidorkami koktajlowymi i ziemniakami
zapiekanymi z czosnkiem i rozmarynem

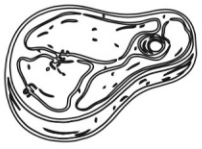
Medaglione di Maiale con Porcini **35 zł**
Polędwiczka wieprzowa z borowikami, szynką
i pomidorkami podana w sosie z białego wina
z gnocchi zapiekanymi z parmezanem, czosnkiem i pietruszką

Filetto di Maiale NOWOŚĆ **35 zł**
Polędwiczka wieprzowa otulona szynką parmeńską
podana na warzywnym ratatuj z dodatkiem frytek fry-dry

****

Misto di Carne **45 zł**
Mix 3 mięs podany na desce żeliwnej z grillowanymi warzywami,
frytkami steakhouse oraz sosami do wyboru

Wołowina



Steak Angus **65 zł**
Soczysty stek z angusa podany z frytkami fry-dry,
grillowanymi warzywami i sosem do wyboru
(gorgonzola, borowikowym z zielonym pieprzem)
lub masłem ziołowym

Filetto di manzo NOWOŚĆ **65 zł** 200g
Stek wołowy wysmażony wg życzenia Gościa
podany z frytkami fry-dry, grillowanymi warzywami **85 zł** 300g
i sosem do wyboru (gorgonzola, borowikowym
z zielonym pieprzem lub masłem ziołowym)

Makarony Pasty

Pappardelle al Salmone **24 zł**
Pappardelle z łososiem

Pappardelle con Porcini **22 zł**
Pappardelle z borowikami

Tagliatelle con Manzo piccante **22 zł**
Podsmażone tagliatelle z pikantną wołowiną i zieloną fasolką

Tagliatelle alla Veneto **18 zł**
Tagliatelle z szynką, brokułami i parmezanem

****

Lasagne al Forno **19 zł**
Lasagne z pieca w sosie bolońskim

****

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino **17 zł**
Spaghetti z czosnkiem, oliwą z oliwek i pikantną papryczką peperoncino

Spaghetti alla Bolognese **16 zł**
Spaghetti w sosie bolońskim

Spaghetti alla Carbonara **18 zł**
Spaghetti z boczkiem, parmezanem i jajkiem

Spaghetti di Mare **25 zł**
Spaghetti z owocami morza i krewetkami

****

Penne al Pomodoro **16 zł**
Penne w pikantnym sosie pomidorowym z cebulką i czosnkiem

****

Tortellini al Gorgonzola **19 zł**
Pierożki z pieczarkami, groszkiem, serem gorgonzola, sosem bolońskim

Tortellini di Ricotta **25 zł**
Pierożki z serem ricotta i szpinakiem w sosie śmietanowym

Tortellini con Asparagi **25 zł**
Pierożki z serem ricotta i zielonym szparagiem na bekonie i grzybach w sosie śmietanowym

****

Ravioli di Ricotta e Spinaci **25 zł**
Ravioli z serem ricotta i szpinakiem podane z sosem śmietanowym, czosnkiem oraz pomidorkami koktajlowymi

DANIA DLA DZIECI

ZUPPA FATA MORGANA 6ZŁ
KREM POMIDOROWY Z MAKARONEM

BRODO LA PIMPA 6ZŁ
STRACCIATELLA Z DODATKIEM JAJKA, PARMEZANU, PIETRUSZKI I SZYNKI PARMEŃSKIEJ

TOPOLINO IN TUFFOLINO 15ZŁ
CHRUPIĄCE NUGGETSY PODANE Z FRYTKAMI I GOTOWANĄ MARCHEWKĄ

PINOCCHIO 6 ZŁ
SPAGHETTI W SOSIE BOLOŃSKIM

Dodatki

Gnocchi con Salvia, Aglio e Parmigiano **9 zł**
Kluseczki włoskie z czosnkiem, szałwią i parmezanem

Gnocchi ai Funghi Misti **11 zł**
Kluseczki włoskie z parmezanem w sosie grzybowym z borowikami

Spinaci al Burro con Parmigiano **10 zł**
Szpinak z masłem i parmezanem

Spinaci con Porcini **11 zł**
Szpinak z borowikami

Patate, Broccoli e Cavolfiori Gratinati con Pomodoro e Mozzarella **11 zł**
Ziemniaki, brokuły i kalafior zapiekane z pomidorem i serem mozzarella

La Composizione di Verdure Bollite **7 zł**
Kompozycja warzyw gotowanych

Pane Pizza con Pomodori **8 zł**
Chleb z pizzy podany z pomidorkami i świeżą bazylią

Ciabatta **2 zł**
Oryginalny chlebek włoski – ciabatta z oliwką

Insalata con Salsa Vinaigrette **7 zł**
Sałaty mieszane z warzywami i sosem winegret

Patate Fritte **5 zł**
Frytki fry - dry

Patate al Forno **5 zł**
Ziemniaki zapiekane z ziołami

Pizza

	20 Ø	32 Ø
1. Margheritta *(ser mozzarella, bazylia, oregano)*	**10 zł**	**14 zł**
2. Funghi *(grzyby, ser)*	**12 zł**	**16 zł**
3. Siciliana *(czosnek, kapary, ser, oliwki)*	**14 zł**	**18 zł**
4. Vegetariana *(pomidory, szparagi, brokuły, ser)*	**14 zł**	**19 zł**
5. Salmone *(ser mozzarella, wędzony łosoś, rukola)*	**16 zł**	**20 zł**
6. Tonno - Fantasy *(tuńczyk, oliwki, cebula, ser)*	**18 zł**	**23 zł**
7. Primavera *(grillowany kurczak, cebula, brokuły, pieczarki, ser)*	**15 zł**	**19 zł**
8. Hawai *(szynka, ananas, ser)*	**15 zł**	**20 zł**
9. Prosciutto *(szynka, ser)*	**14 zł**	**18 zł**
10. Prosciutto – Funghi *(szynka, grzyby, ser)*	**15 zł**	**19 zł**
11. Capricciosa *(szynka, grzyby, karczochy, papryka, brokuły, ser)*	**18 zł**	**22 zł**
12. Speck *(szynka speck, bazylia, ser)*	**20 zł**	**26 zł**
13. Specjalate *(oryginalne włoskie wędliny ze specjalnością tyrolską, ser)*	**22 zł**	**30 zł**
14. Salamino *(salami, ser)*	**12 zł**	**16 zł**
15. Diavola *(włoskie salami pikantne, ser)*	**18 zł**	**22 zł**
16. Romana *(szynka, salami, bekon, papryka, cebula, ser)*	**14 zł**	**18 zł**
17. Atomica *(ser gorgonzola, szynka, salami, cebula)*	**19 zł**	**25 zł**
18. Quattro Formaggi *(ser mozarella, ser gorgonzola, ser salami, ser parmezan, oregano)*	**22 zł**	**27 zł**
19. Frutti di Mare *(owoce morza, tuńczyk, ser)*	**20 zł**	**25 zł**
20. Fantazja NOWOŚĆ *(sos pomidorowy, mozzarella, kompozycja własna z 4 dowolnych składników: kurczak, tuńczyk, salami, szynka, pieczarki, kukurydza, papryka, szparagi)*	**22 zł**	**27 zł**
21. Calzone *(pieróg z pieca pełen obfitości szynki i warzyw podany z sosem pomidorowym)*	**20 zł**	**25 zł**

Promocje Dnia

PONIEDZIAŁEK
PIZZA 20% taniej

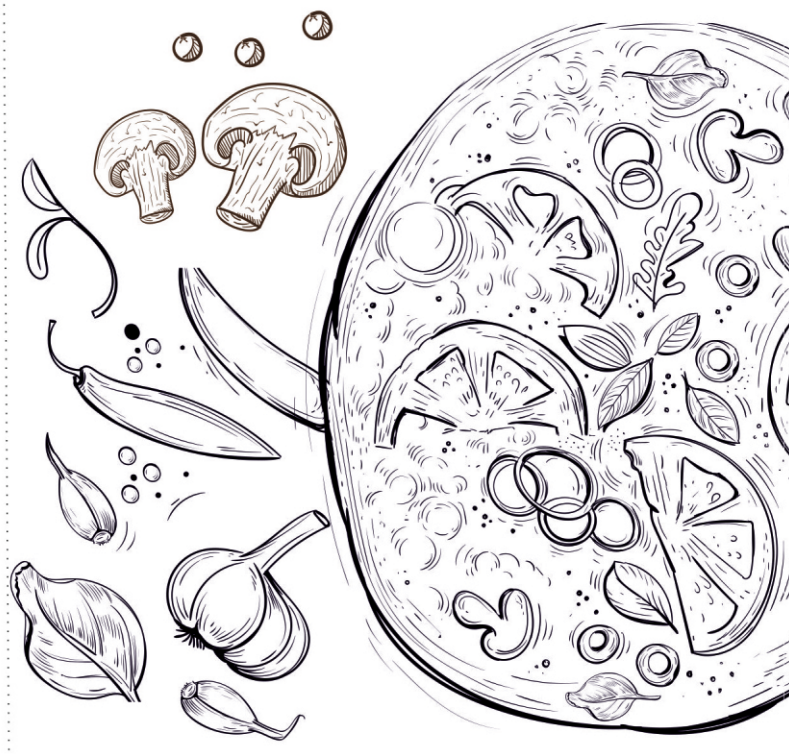
WTOREK
MAKARONY 20% taniej

ŚRODA
Zamów dowolną PIZZE, a na drugą tańszą otrzymasz 50% RABATU

CZWARTEK
Do DANIA GŁÓWNEGO
- deser GRATIS

PIĄTEK
Zamów 2 DANIA GŁÓWNE
- karafka wina GRATIS

SOBOTA/NIEDZIELA
Dla każdego Gościa
MINI BUFETY
z włoskimi przekąskami GRATIS



Ristorante Italiono

pod wieżami Katedry

Kultura parzenia i picia kawy zapoczątkowana i rozwijana we Włoszech sprawiła, że nie sposób wyobrazić sobie słonecznej Italii bez filiżanki espresso i wyjątkowego, włoskiego deseru.

Desery

Copa Aria NOWOŚĆ
Lody śmietankowe z karmelizowanymi orzechami w cukrze podane z ciasteczkami Amaretti serwowane w kamionce
18 zł

Copa Riccotta NOWOŚĆ
Lody serowe z karmelizowanymi migdałami i krokantem podane z ciasteczkami Amaretti serwowane w kamionce
18 zł

Crema Catalana NOWOŚĆ
Lody waniliowe z aromatycznym cynamonem i jajecznym toppingiem z dodatkiem czekolady serwowane w kamionce
18 zł

Fragole con Gelato
Truskawki na ciepło z lodami waniliowymi
14 zł

Frutti di Bosco
Owoce leśne na ciepło z lodami waniliowymi
19 zł

Sorbetto di frutta NOWOŚĆ
Sorbet z owocami południowymi z limoncello i świeżą miętą
18 zł

Tiramisu
Torcik biszkoptowy z serem mascarpone
13 zł

Pannacotta ai frutti di bosco
Pannacotta z owocami leśnymi
9 zł

POLECAMY
Torta con caffè americano
Ciasto dnia z kawą z ekspresu
7 zł

Kawy

Espresso
Mała, mocna, czarna kawa o konkretnym, intensywnym smaku. Pochodzi od włoskiego przymiotnika „espressivo" - wyrazisty, wyraźny.
6 zł

Caffe americano
Kawa z ekspresu, stworzona na potrzeby turystów niemieckich, którzy nie mieli w zwyczaju picia małych, mocnych kaw.
6 zł

Latte macchiato
Mleko z pianą mleczną i espresso. Po włosku oznacza „mleko poplamione kawą".
7 zł

Caffelatte
Espresso z dużą ilością ciepłego, lekko spienionego mleka. Nazwa ta oznacza po prostu kawę z dużą ilością mleka.
8 zł

Caffe con panna
Espresso z bitą śmietaną.
7zł

Cappuccino
Espresso z ciepłym mlekiem i mleczną pianką. Nazwa pochodzi od koloru habitów Braci Kapucynów – Cappuccini.
6,5 zł

Caffe corretto
Espresso z dodatkiem alkoholu (Grappa lub Amaretto) i bitej śmietany.
9 zł

Espresso sorbetto
Espresso z sorbetem lodowym i spienionym mlekiem.
9 zł

Caffe affogato
Espresso z gałką lodów i bitą śmietaną.
9 zł

Napoje Gorące

Tè 5 zł
Herbata

Tè con limone 5,5 zł
Herbata z cytryną

Tè con rum 7 zł
Herbata z rumem

Cioccolata calda 7 zł
Czekolada na gorąco

Napoje Zimne

Spremuta d'arancia *(0,25 l)* 8 zł
Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy

Succhi di frutta naturali *(0,2 l)* 4 zł
Soki owocowe naturalne

Pepsi Cola *(0,2 l)* 4 zł

Pepsi Cola Max *(0,2 l)* 4 zł

7-up *(0,2 l)* 4 zł

Mirinda Orange *(0,2 l)* 4 zł

Schweppes Tonic *(0,2 l)* 4 zł

Acqua minerale *(0,3 l)* 4 zł
Woda mineralna

Acqua minerale *(0,25 l)* 4 zł
San Pellegrino *(1 l)* 14 zł
Woda San Pellegrino

Tè freddo con ghiaccio *(0,2 l)* 4 zł
Herbata mrożona

Włoski Aperitiv

Aperol Spritz 15 zł
Prosecco, Aperol, woda sodowa

Diana`s Bitter 14 zł
Gin, Aperol, sok z limonki, syrop cukrowy

Negroni 18 zł
Martini Rosso, Gin, Aperol, woda gazowana

Włoskie Drinki

Aperol Sunset 15 zł
Aperol, Limoncello, sok ze świeżych pomarańczy, sok ze świeżych grapefruitów

Dolce Amaro 12 zł
Martini Bianco, Amaretto

Bellissimo 15 zł
Passoa, Aperol, Limoncello, sok z limonki

Rossini Bellini 16 zł
białe Prosecco, zmiksowane truskawki lub brzoskwinie lub sok ze świeżych pomarańczy lub grapefruitów

Piwo Beczkowe

Książęce podwójnie chmielone	*0,3 l*	6 zł
	0,5 l	8 zł

Piwo Butelkowe

Pilsner Urquell	*but. 0,5 l*	8 zł
Grolsch	*but. 0,45 l*	10 zł
Książęce Czerwony Lager	*but. 0,5 l*	9 zł
Książęce Ciemne Łagodne	*but. 0,5 l*	9 zł
Książęce Złote Pszeniczne	*but. 0,5 l*	9 zł
Lech Premium	*but. 0,5 l*	8 zł
Lech Pils	*but. 0,5 l*	8 zł
Tyskie Gronie	*but. 0,5 l*	8 zł
	but. 0,3 l	6 zł
Lech Free - piwo bezalkoholowe	*but. 0,33 l*	6 zł

Piwo Smakowe

Redd's	*but. 0,4 l*	7 zł
Lech Ice Shandy	*but. 0,5 l*	8 zł
Lech Mohito	*but. 0,5 l*	8 zł
Tyskie Radler	*but. 0,5 l*	8 zł