

MENU

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

* * *

*Na Państwa życzenie
udostępnimy kartę menu
z wyszczególnionymi alergenami.*

* * *

*Podaruj najbliższym kolację w Ristorante Italiano
Vouchery upominkowe do nabycia w recepcji*



* * *

Honorujemy karty rabatowe sieci Hotelu Pietrak



Przystawki na zimno

Antipasti / Starters

Bruschetta alla Tradizionale 16 zł

Grzanki czosnkowe podane ze świeżymi pomidorami
Garlic toasts served with fresh tomatoes

Bruschetta al. Salmone 22 zł

Grzanki z wędzonym łososiem
Toasts with smoked salmon

Antipasti Italiani 24 zł

Kompozycja włoskich wędlin
Composition of Italian sausages

Carpaccio di Manzo 26 zł

Polędwica wołowa marynowana podana z pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i rukolą
Marinated beef tenderloin served with cocktail tomatoes, parmesan and arugula

Tartaro di Manzo 26zł

Tatar wołowy podany z marynowanymi pieczarkami, papryką, cebulą i kaparami
Beef tartare served with marinated mushrooms, pepper, onion and capers

Do każdej przystawki podajemy włoski chlebek ciabatta własnego wypieku
Each starter is served with home baked Italian ciabatta

Przystawki na ciepło

Antipasti / Starters

Gamberi con Frutta Meridionale e Zenzero 30 zł

Krewetki smażone w owocach cytrusowych z dodatkiem świeżego imbiru
Prawns fried with citrus fruit and fresh ginger

Casseruola con Melanzane 22 zł

Aromatyczny bakłażan zapieczony z pomidorkami i sosem beszamelowym pod mozzarellą
Aromatic aubergine baked with tomatoes and béchamel sauce with mozzarella

Do każdej przystawki podajemy włoski chlebek ciabatta własnego wypieku
Each starter is served with home baked Italian ciabatta



Sałatki

Insalate / Salads

Insalata di Pollo 20 zł

Sałata z grillowanym kurczakiem, jajkiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulą i rukolą
Salad with grilled chicken, egg, cocktail tomatoes, onion, arugula

Insalata di Tonno 20 zł

Mix sałat z tuńczykiem, cieciorą, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, żółtą papryką
Mixed leaf salad with tuna, chickpeas, cocktail tomatoes, red onion, yellow pepper

Insalata Mista 19 zł

Mix sałat z serem feta, pomidorkami koktajlowymi, papryką i marynowanymi oliwkami
Mixed leaf salad with feta cheese, cocktail tomatoes, pepper and marinated olives

Do każdej sałatki podajemy włoski chlebek ciabatta własnego wypieku

Each salad is served with home baked Italian ciabatta

Zupy

Zuppa / Soup

Zuppa Minestrone **NOWOŚĆ** 13 zł

Włoska zupa jarzynowa
Italian vegetable soup

Crema di Pomodoro 12 zł

Krem pomidorowy z dodatkiem mozzarelli z aromatyczną oliwą i świeżą bazylią
Creamy tomato soup with mozzarella, aromatic oil and fresh basil

Zuppa di Funghi Porcini 16 zł

Zupa z borowików zapieczona parmezanem podana w kamionce
Boletus soup baked with Parmesan served in stoneware

Zuppa di Pesce 16 zł

Zupa rybna z łososia, dorsza, muli z aromatem białego wina i świeżego rozmarynu
Fish soup with salmon, cod, mussels with aromatic white wine and fresh rosemary



Owoce morza

Frutti di mare / Seafood

Mule in Salsa di Pomodoro

Świeże mule duszone w białym winie z pomidorkami, czosnkiem, cebulą i oliwkami (danie dla 2 osób)

Fresh mussels stewed in white wine with tomatoes, garlic, onion and olives (dish for two persons)

Gamberetti Aglio Olio e Peperoncino

Krewetki smażone na oliwie z oliwek z czosnkiem i pikantną papryczką peperoncino

Shrimps fried in olive oil with garlic and hot peperoncino peppers

Gamberetti con Olio di Tartufo

Krewetki z rozmarynem, pomidorkami i oliwą truflową

Shrimps with rosemary, tomatoes and truffle oil

Do muli i krewetek podajemy włoski chlebek ciabatta własnego wypieku

Mussels and shrimps are served with home baked Italian ciabatta

69 zł

Ryby

Pesce / Fish

Controfiletto di merluzzo alla griglia

Grillowana połówka z dorsza podana na sycylijskiej caponacie serwowana na patelni z ciabattą własnego wypieku

Grilled cod sirloin served on a Sicilian caponata served in a pan with homemade ciabatta bread

NOWOŚĆ

39 zł

45 zł

Salmone Toscano Fritto in brandy

Smażony łosoś po toskańsku w brandy podany na chrupiących sałatach z kolorowymi warzywami i krewetką, chlebek z pizzy

Fried salmon in Tuscan style in brandy served on crunchy salads with colorful vegetables and shrimp, pizza bread

NOWOŚĆ

42 zł

45 zł



Cielęcina

Vitello / Veal

Ossobuco servito su verdure fritte 69 zł

Ossobuco podane na zasmażanych warzywach, ziemniaki wedges

Ossobuco served on fried vegetables, wedges potatoes

NOWOŚĆ

Saltimbocca alla romana **NOWOŚĆ** 45 zł

Cielęcina podana na kolorowych warzywach z gnocchi zapiekanymi z parmezanem, czosnkiem i pietruszką

Veal served on colorful vegetables with gnocchi baked with parmesan cheese, garlic and parsley

Drób

Pollame/ Poultry

Petti di Pollo alla Piastra 32 zł

Filet z kurczaka smażony na grillu podany na sosie sycylijskim z zapieczonymi warzywami
Grilled fried chicken breast served with Sicilian sauce and baked vegetables

Filetto di pollo brasato **NOWOŚĆ** 29 zł **in salsa di gorgonzola**

Filet z kurczaka duszony w sosie z sera gorgonzola z brokułami i suszonymi pomidorami serwowany z chlebkiem z pizzy
Chicken fillet braised in gorgonzola cheese sauce with broccoli and dried tomatoes served with pizza bread



Wieprzowina

Carne di maiale / Pork

Medaglioni di maiale con funghi NOWOŚĆ 28 zł

Medaliony wieprzowe z pieczarkami w sosie śmietanowym z białym winem podane z ziemniakami zapiekanymi z czosnkiem i ziołami
Pork medallions with mushrooms in a cream sauce with white wine served with potatoes baked with garlic and herbs

Medaglione di Maiale con Porcini 36 zł

Polędwiczka wieprzowa z borowikami, szynką i pomidorami podana w sosie z białego wina z gnocchi zapiekanymi z parmezanem, czosnkiem i pietruszką
Pork tenderloins with boletus, ham and tomatoes served with white wine sauce and gnocchi baked with parmesan, garlic and parsley

Wołowina

Manzo/ Beef

Filetto di manzo 200 g 69 zł

Stek wołowy wysmażony wg życzenia Gościa podany z frytkami fry-dry, sycylijską caponatą i sosem do wyboru (gorgonzola, borowikowym z zielnym pieprzem lub masłem ziołowym)
Beef steak, frying time upon the guest's request, with dry-fires and Sicilian caponata and a chosen sauce (boletus with green pepper or garlic butter)

Filetto di manzo 300g 89 zł

Stek wołowy wysmażony wg życzenia Gościa podany z frytkami fry-dry, sycylijską caponatą i sosem do wyboru (gorgonzola, borowikowym z zielnym pieprzem lub masłem ziołowym)
Beef steak, frying time upon the guest's request, with dry-fires, Sicilian caponata and a chosen sauce (boletus with green pepper or garlic butter)



Makarony

Pasta / Pasta

Pappardelle alla norma NOWOŚĆ 19 zł

Pappardelle z sosem pomidorowym, bakłażanem i czosnkiem

Pappardelle with tomato sauce, eggplant and garlic

Pappardelle con porcini 22 zł

Pappardelle z borowikami

Pappardelle with boletus

Tagliatelle al. salmone 24 zł

Tagliatelle z łososiem

Pappardelle with salmon

Tagliatelle con manzo piccante 22 zł

Podsmażone tagliatelle z pikantną wołowiną i zieloną fasolką

Fried tagliatelle with spicy beef and green beans

Tagliatelle nere al. gamberi NOWOŚĆ 35 zł

Czarne tagliatelle z krewetkami

Black tagliatelle with shrimps

Penne alla vento 19 zł

Penne z szynką, brokułami i parmezanem

Penne with ham, broccoli and Parmesan cheese

Lasagne al. forno 21 zł

Lasagne z pieca w sosie bolońskim

Lasagne baked in Bolognese sauce

Makarony

Pasta / Pasta

Spaghetti aglio olio e pepperoncio 19 zł

Spaghetti z czosnkiem, oliwą z oliwek i pikantną papryczką pepperoncio

Spaghetti with garlic, olive oil and spicy peperoncino pepper

Spaghetti alla bolognese 19 zł

Spaghetti w sosie bolońskim

Spaghetti with Bolognese sauce

Spaghetti alla carbonara 19 zł

Spaghetti z boczkiem, parmezanem i jajkiem

Spaghetti with bacon, parmesan and egg

Tortellini con asparagi 27 zł

Pierozki z serem ricotta i zieloną szparagą

Dumplings with ricotta and green asparagus with bacon and mushrooms in cream sauce

Tortellaci con funghi porcini NOWOŚĆ 35 zł

Pierozki z borowikami, sosem z sera gorgonzola i speckiem

Dumplings with porcini mushrooms, gorgonzola sauce and speck

Ravioli di ricotta e spinaci 27 zł

Ravioli z serem ricotta i szpinakiem podane z sosem śmietanowym, czosnkiem oraz pomidorkami koktajlowymi

Ravioli with ricotta and spinach served with cream sauce, garlic and cocktail tomatoes

Istnieje możliwość przygotowania każdy pasty z makaronem bezglutenowym za dodatkową opłatą 4,00 zł
We can prepare any paste with gluten-free pasta for an additional fee of 4.00 PLN



Dania wegetariańskie

Piatti vegetariani / *Vegetarian dishes*

Gnocchi in salsa di panna NOWOŚĆ 19 zł

Gnocchi w sosie śmietanowym, kluseczki włoskie, kluseczki z batatów, kluseczki buraczane w sosie śmietanowym z groszkiem cukrowym
Gnocchi in a cream sauce, Italian dumplings, sweet potato dumplings, beetroot dumplings in a cream sauce with sugar peas

Mini calzone NOWOŚĆ 16 zł

Pierogi (2 sz) z pieca z pikantnym farszem warzywnym i sosem pomidorowym
Dumplings (2 pieces) from the oven with spicy vegetable stuffing and tomato sauce

Dania dla dzieci

Piatti per bambini / *Dishes for children*

Zuppa fata Morgana 7 zł

Krem pomidorowy z makaronem
Creamy tomato soup with pasta

Brodo la pimpa 7 zł

Rosół z domowymi kluskami i marchewką
Broth with homemade noodles and carrots

Pinocchio 8 zł

Spaghetti z sosem pomidorowym
Spaghetti with Bolognese sauce

Topolino in Tuffolino 15 zł

Chrupiące nuggetsy podane z frytkami i surówką z marchewki
Crunchy nuggets served with fries and boiled carrots



Dodatki

Aggiunte / Additions

Gnocchi con Salvia, Aglio e Parmigiano 9 zł
Klusieczki włoskie z czosnkiem, szałwią i parmezanem
Italian dumplings with garlic, sage and parmesan

Gnocchi ai Funghi Misti 11 zł
Klusieczki włoskie z parmezanem w sosie grzybowym z borowikami
Italian dumplings with mushroom sauce and boletus

Spinaci al Burro con Parmigiano 10 zł
Szpinak z masłem i parmezanem
Spinach with butter and parmesan

Spinaci con Porcini 13 zł
Szpinak z borowikami
Spinach with boletus

Patate, Broccoli e Cavolfiori Gratinati con Pomodoro e Mozzarella 13 zł
Ziemniaki, brokuły i kalafior zapiekane z pomidorem i serem mozzarella
Potatoes, broccoli, cauliflower baked with tomato and mozzarella

La Composizione di Verdure Bollite 8 zł
Kompozycja warzyw gotowanych
Selection of boiled vegetables

Pane Pizza con Pomodori 12 zł
Chleb z pizzy podany z pomidorkami i świeżą bazylią
Pizza bread served with tomatoes and fresh basil

Foccacia con pomodoro essiccato al. sole e olive **NOWOŚĆ** 6 zł
Foccacia z suszonymi pomidorami i oliwkami
Foccacia with sun-dried tomato and olives

Insalata con Salsa Vinaigrette 8 zł
Sałaty mieszane z warzywami i sosem winegret
Mixed leaf salad with vegetables and vinaigrette

Patate Fritte 5 zł
Frytki fry - dry
Dry fries

Patate al Forno 5 zł
Ziemniaki zapiekane z ziołami
Potatoes baked with herbs



Pizza

Pizza / Pizza

	20 0	32 0		20 0	32 0
1. Margherita	10 zł	14 zł	12. Prosciutto – Funghi	15 zł	19 zł
ser mozzarella, bazylija, oregano mozzarella, basil, oregano			szynka, grzyby, ser ham, mushrooms, cheese		
2. Funghi	12 zł	16 zł	13. Capricciosa	18 zł	22 zł
grzyby, ser mushrooms, cheese			szynka, grzyby, karczochy, papryka, brokuły, ser ham, mushrooms, artichokes, pepper, broccoli, cheese		
3. Siciliana	14 zł	18 zł	14. Speck	20 zł	26 zł
czosnek, kapary, ser, oliwki garlic, capers, cheese, olives			szynka speck, bazylija, ser speck ham, basil, cheese		
4. Vegetariana	14 zł	19 zł	15. Specjalate	22 zł	30 zł
pomidory, szparagi, brokuły, ser tomatoes, asparagus, broccoli, cheese			oryginalne włoskie wędliny ze specjalnością tyrolską, ser original Italian charcuterie with Tyrol speciality, cheese		
5. Caprese NOWOŚĆ	14 zł	19 zł	16. Salamino	12 zł	16 zł
mozzarella, pomidor, świeża bazylija, oregano mozzarella cheese, tomato, fresh basil, oregano			salami, ser salami, cheese		
6. Salmone	16 zł	20 zł	17. Diavola	18 zł	22 zł
ser mozzarella, wędzony łosoś, rukola mozzarella, smoked salmon, arugula			włoskie salami pikantne, ser Italian spicy salami, cheese		
7. Tonno - Fantasy	18 zł	23 zł	18. Romana	14 zł	18 zł
tuńczyk, oliwki, cebula, ser tuna, olives, onion, cheese			szynka, salami, bekon, papryka, cebula, ser ham, salami, bacon, pepper, onion, cheese		
8. Gamberi	22 zł	30 zł	19. Atomica	19 zł	25 zł
krewetki, czosnek, pomidorki cherry, rukola shrimps, garlic, cherry tomatoes, rucola			ser gorgonzola, szynka, salami, cebula gorgonzola, ham, salami, onion		
9. Primavera	14 zł	18 zł	20. Quattro Formaggi	22 zł	27 zł
grillowany kurczak, cebula, brokuły, pieczarki, ser grilled chicken, onion, broccoli, mushrooms, cheese			mozzarella, gorgonzola, ser salami, parmezan, oregano mozzarella, gorgonzola, salami cheese, parmesan, oregano		
10. Hawai	15 zł	20 zł	21. Speck con salsa al. gorgonzola	20 zł	26 zł
szynka, ananas, ser ham, pineapple, cheese			sos gorgonzola, szynka speck, pomidorki cherry, rukola gorgonzola sauce, speck ham, cherry tomatoes, rucola		NOWOŚĆ
11. Prosciutto	14 zł	18 zł	22. Verdure	19 zł	25 zł
szynka, ser ham, cheese			sos gorgonzola, oliwki, pomidorki cherry, czerwona cebula, rukola gorgonzola sauce, olives, cherry tomatoes, red onion, rucola		NOWOŚĆ



Desery

Dessert / Desserts

Copa Ricotta

Lody serowe z karmelizowanymi migdałami i krokantem podane z ciasteczkami Amaretti
Ice cream with caramelized almonds and a croquette served with Amaretti cookies

19 zł

Crema Catalana

Lody waniliowe z aromatycznym cynamonem i jajecznym toppingiem z dodatkiem czekolady
Vanilla ice cream with aromatic cinnamon and egg topping with chocolate

19 zł

Fragole con Gelato

Truskawki na ciepło z lodami waniliowymi
Hot strawberries with vanilla ice cream

16 zł

Frutti di Bosco

Owoce leśne na ciepło z lodami waniliowymi
Warm forest fruit with vanilla ice cream

19 zł

Sorbetto di frutta

Sorbet z owocami południowymi z limoncello i świeżą miętą
Sorbet with southern fruit with limoncello and fresh mint

18 zł

Tiramisu

Torcik biszkoptowy z serem mascarpone
Sponge cake with mascarpone cheese

15 zł

Flute Limoncello

Lody cytrynowe z likierem limoncello
Lemon ice cream with limoncello liqueur

19 zł

Coppa Stracciatella

Lody stracciatella z musem czekoladowym i skruszonymi orzechami
Stracciatella ice cream with chocolate mousse and crushed nuts

19 zł

Torta con caffè americano

Ciasto dnia z kawą z ekspresu
Cake of the day with espresso coffee

8 zł



Kawy

Caffe / Coffee

Espresso 7 zł

Mała, mocna, czarna kawa o konkretnym, intensywnym smaku.

Small, strong, black coffee with a specific, intense taste.

Caffe americano 7 zł

Kawa z ekspresu, stworzona na potrzeby turystów, którzy nie mieli w zwyczaju mocnych kaw.

Espresso coffee, created for the needs tourists who were not in the habit drinking small, strong coffees.

Caffelatte 9 zł

Espresso z dużą ilością ciepłego, lekko spienionego mleka.

Espresso with a lot of warm, slightly frothed milk.

Cappuccino 8 zł

Espresso z ciepłym mlekiem i mleczną pianką.

Espresso with warm milk and milk froth

Caffe corretto 10 zł

Espresso z dodatkiem alkoholu (Grappa lub Amaretto) i bitej śmietany.

Espresso with the addition of alcohol (Grappa or Amaretto) and whipped cream.

Espresso sorbetto 10 zł

Espresso z sorbetem lodowym i spienionym mlekiem.

Espresso with ice sorbet and frothed milk.

Caffe affogato 10 zł

Espresso z gałką lodów i bitą śmietaną.

Espresso with a scoop of ice cream and whipped cream.

Napoje gorące

Bevande calde / Hot drinks

Te 5 zł

Herbata

Tee

Te con limone 5,5 zł

Herbata z cytryną

Tea with lemon

Te con rum 7 zł

Herbata z rumem

Tea with rum

Ciocolata calda 8 zł

Czekolada na gorąco

Hot chocolate



Napoje zimne

Bevande fredde / Cold drinks

Spremuta d'arancia (0,25 l) Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy <i>Juice squeezed from fresh oranges</i>	8 zł
Succhi di frutta naturali (0,2 l) Soki owocowe naturalne <i>Natural fruit juices</i>	5 zł
Pepsi Cola (0,2 l)	5 zł
Pepsi Cola Max (0,2 l)	5 zł
7-up (0,2 l)	5 zł
Mirinda Orange (0,2 l)	5 zł
Schweppes Tonic (0,2 l)	5 zł
Acqua minerale (0,3 l) Woda mineralna / Mineral water	5 zł
San Pellegrino (1 l) Woda San Pellegrino /San Pellegrino Water	15 zł
Te freddo con ghiaccio (0,2 l) Herbata mrożona	5 zł

Drinki

Bevande alcoliche / Alcohol cocktail

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, woda sodowa <i>Prosecco, Aperol, seltz</i>	15 zł
Mohito Rum, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana <i>Rum, lime, cane sugar, sparkling water</i>	18 zł
Gin&Tonic	12 zł
Cheesecake Bols Yoghurt, Bols Strawberry, sok z cytryny <i>Bols Yoghurt, Bols Strawberry, lemon juice</i>	15 zł
Aperol Sunset Aperol, Limoncello, sok ze świeżych pomarańczy, sok ze świeżych grapefruitów <i>Aperol, Limoncello, fresh orange juice, fresh grapefruit juice</i>	15 zł
Bellissimo Passoa, Aperol, Limoncello, sok z limonki <i>Passoa, Aperol, Limoncello, lime juice</i>	15 zł
Rossini Bellini Białe Prosecco, zmiksowane truskawki lub brzoskwinie lub sok ze świeżych pomarańczy lub grapefruitów <i>White Prosecco, mixed strawberries or peaches or juice from fresh oranges or grapefruits</i>	16 zł



Piwo beczkowe

Birra alla spina / Draft beer

Lech Pils		0,3 l 6 zł	0,5 l 8 zł
------------------	---	------------	------------

Piwo butelkowe

Birra in bottiglia / Beer in bottle

Pilsner Urquell		0,5 l 8 zł	
Grolsch		0,4 l 10 zł	
Książęce Czerwony Lager		0,5 l 9 zł	
Książęce Ciemne Łagodne		0,5 l 9 zł	
Książęce Złote Pszeniczne		0,5 l 9 zł	
Lech Premium		0,5 l 8 zł	
Tyskie Gronie		0,3 l 6 zł	0,5 l 8 zł

Piwo bezalkoholowe

Birra analcolica / Alcohol free beer

Lech Free		0,33 l 6 zł
------------------	---	-------------

Piwo smakowe

Birra aromatizzata / Flavored beer

Redd's		0,4 l 7 zł
Tyskie Radler		0,5 l 8 zł



PROMOCJE DNIA

Promotions of the day

PONIEDZIAŁEK
Monday

PIZZA - 20%

WTOREK
Tuesday

MAKARONY - 20%
Pasta - 20 %

ŚRODA
Wednesday

DO KAŻDEJ PIZZY PEPSI 0,2 GRATIS
For every Pizza - 0.2 pepsi for free

CZWARTEK
Thursday

**DO DANIA GŁÓWNEGO
CIASTO Z CUKIERNI PIETRAK GRATIS**
Cake from Pietrak Confectionery for free
for the main course

PIĄTEK
Friday

**DO DANIA GŁÓWNEGO
KIELISZEK WINA GRATIS**
A glass of wine for free for the main course

SOBOTA
Friday

NOWOŚCI Z KARTY - 20%
News from the menu card - 20 %

NIEDZIELA I ŚWIĘTA
Sunday and holiday

**DLA KAŻDEGO GOŚCIA
OCZEKUJĄCEGO NA DANIE GŁÓWNE
MINI BUFETY Z WŁOSKIMI
PRZEKASKAMI GRATIS**
For every guest expecting for main course
mini buffets with italian snacks for free

Promocje obowiązują przy zamówieniach w lokalu
Promocje nie łączą się z innymi

Promotions apply to orders in the premises. Promotions cannot be combined with others

