

WYJĄTKOWE MIEJSCE SPOTKAŃ



TESORO
Pizza & pasta



SKARBIEC
RESTAURACJA
CATERING
PRZYJĘCIA

MENU *

ZNAJDŹ NAS:



DZIELMY SIĘ RADOŚCIĄ!

*OBJAŚNIENIE NAZW WŁOSKICH

ZNAJDUJE SIĘ NA OSTATNICH STRONACH NASZEGO MENU

PRZYSTAWKI

Carpaccio wołowe

wołowina, kapary, pomidor cherry, płatki Grana Padano, rukola, oliwa truflowa, podgrzybki marynowane, musztarda francuska, pieczywo (80g/120g)

45 zł

Tatar wołowy podwędzany

NOWOŚĆ!
wołowina, majonez szczypiorkowy, żółtko, piklowane warzywa, pieczywo (100g/150g)

45 zł

Frittatina

smażone ciasto z pizzy, sos aioli, sos pomidorowy (250g/300g)

26 zł

Krewetki (6 szt.) **NOWOŚĆ!**

sos winno-maślany, pomidorki cherry, pieczywo (150g)

45 zł

Deska włoskich specjałów (dla dwojga)

sery włoskie: Grana Padano, Pecorino, Taleggio, burrata, wędliny włoskie: salami spianata, prosciutto crudo, salami Napoli, tapenada, karczochy, konfitura sezonowa, kapary, pieczywo (300g/500g)

120 zł

Bruschetta **NOWOŚĆ!**

focaccia, pomidor malinowy, bazylia, płatki Grana Padano, rukola (100g/200g)

26 zł



SKARBIEC

Szukasz miejsca na swoje przyjęcie okolicznościowe?

Na 3 poziomach TESORO i SKARBICA na pewno je znajdziesz! Zapytaj obsługi o więcej szczegółów

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



SPOTKANIA BIZNESOWE



CATERING

ZUPY

Bulion z pieczonego drobiu **22 zł**
NOWOŚĆ!

makaron domowy, warzywa
(300g)

Zupa rybna   **42 zł**

bulion z langustynek, krewetki,
łosoś, mięso małż, mule, warzywa
(400g)

Minestrone – włoska zupa  **24 zł**
jarzynowa NOWOŚĆ!

na pomidorach San Marzano
(400g)

Zupa dnia **22 zł**

zapytaj Obsługę o dzisiejsze smaki
(300g)

SAŁATKI

Salatka Cezar **42 zł**

filet z kurczaka, sałata rzymska,
bekon, sos Cezar, płatki Grana
Padano, grzanki z focacci
(150g/250g)

Salatka z pieczonym burakiem  **39 zł**

burak karmelizowany, grillowany
ser kozi, orzechy w karmelu, ocet
balsamiczny, pesto, selekcja sałat
(200g)

DANIA GŁÓWNE

Roladka z kurczaka (galantyna) 48 zł

NOWOŚĆ!

z czosnkiem niedźwiedzim, szparagi, marchew karotka, sos śmietanowy na białym winie (180g/330g)

Kaczka – udko confit 64 zł

NOWOŚĆ!

ćwiartka z kaczki confit, puree z pieczonego buraka gnocchi, rabarbar, sos tymiankowy z borówką brusznicą (200g/400g)

Polędwiczka wieprzowa w specku 52 zł

gnocchi dyniowe, marchew pieczona, sos gorczycowy (180g/300g)

Kotlet bacon steak 68 zł

szalotka francuska, pieczarka, ziemniak hasselback, sos demi glace gorczycowy (420g/570g)

Ossobuco wołowe 78 zł

NOWOŚĆ!

pręga wołowa, maślane puree ziemniaczane brokuł, kalafior, szparagi, sos rozmarynowy (350g/600g)

Rolada ślaska 53 zł

kapusta modra, kluski ślaskie, sos pieczeniowy (200g/400g)

Roladki z cukinii i bakłażana 36 zł

NOWOŚĆ!

warzywa zapiekane w sosie pomidorowym, focaccia grillowana (350g)

Rosti ziemniaczane 36 zł

sos z pieczarek portobello, oliwa truflowa, crème fraiche, płatki Grana Padano (300g/450g)

RYBY I OWOCE MORZA

Świeża ryba z patelni **NOWOŚĆ** 68 zł

(informacja o rodzaju ryby u Obsługi) młody ziemniak, mix sałat, sos vinegrait, tzatziki (300g/550g)

Owoce morza dla dwojga 130 zł

NOWOŚĆ!

filet z łososia, krewetki, mule, sos winny, masło, czosnek, kapary, suszone pomidory, focaccia (500g)

PASTY

Tagliatelle pomodori secchi
NOWOŚĆ!

38 zł

suszone pomidory, czosnek, młody szpinak, chilli, Grana Padano, (150g/220g)

Tagliatelle frutti di mare

52 zł

krewetki, mięso muli, kalmar, mule białe wino, masło, pietruszka, czosnek (150g/220g)

Spaghetti carbonara

38 zł

guanciale, prażony pieprz, czosnek, żółtko, Grana Padano (150g/220g)

Garganelli al forno

38 zł

NOWOŚĆ!

makaron zapiekany, kurczak, szpinak, suszone pomidory, beszamel (150g/220g)

Papardelle z krewetkami

48 zł

NOWOŚĆ!

krewetki, szparagi, pesto pieprz, czosnek, płatki Grana Padano (150g/220g)

Ravioli ze szparagami
NOWOŚĆ!

42 zł

szparagi, masło, olej szczypiorkowy, płatki Grana Padano (200g)

Ravioli sepia z krewetkami

44 zł

pomidor cherry, pietruszka, oliwa ziołowa, rukola, płatki Grana Padano (210g)

Risotto truflowe ze szparagami
NOWOŚĆ!

42 zł

ryż, pasta truflowa, szparagi, płatki Grana Padano, żółtko (350g)

Lasagne z wołowiną

44 zł

NOWOŚĆ!

wołowina, beszamel, mozzarella, sos pomidorowy, sałatka z rukoli i Grana Padano, oliwa ziołowa (400g)



DLA DZIECI

Krem z pomidora 18 zł
groszek ptysiowy, Grana Padano (200g)

Spaghetti z klopsikami 22 zł
mięso z indyka, sos pomidorowy,
Grana Padano (150g)

Stripsy z kurczaka 26 zł
fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce
z panko, frytki, tzatziki (150g)

Pancakes z truskawkami 24 zł
i czekoladą NOWOŚĆ!

Gnocchi z serkiem NOWOŚĆ! 22 zł
gnocchi na maśle, ricotta, cynamon
(150g)

DESERY

Deser lodowy klasyczny 32 zł
lody waniliowe, czekoladowe z
kawałkami czekolady, słony karmel,
kruche ciastka, krokant orzechowy, sos
czekoladowy

Deser lodowy owocowy z bezami 32 zł
i sałatką owocową
lody bezowe z malinami, truskawkowo-
malinowe, mango-marakuja, beza, sos
owocowy

**ZAJRZYJ DO NASZEJ WITRYNKI
CUKIERNICZEJ PO INNE
WYJĄTKOWE SŁODKOŚCI!**

PANINI

Panini di Parma 37 zł
Prosciutto di Parma 24 m-ce DOP, rukola,
pomidorki cherry, Grana Padano, oliwa
(320g)

Panini burrata e pomodoro 39 zł
burrata szarpana, grillowane pomidory
cherry, rukola, oliwa szczypiorkowa
(320g)

Panini z kurczakiem 36 zł
grillowany kurczak, tzatziki, sałata
rzymska, papryka (320g)

Panini e verdure 36 zł
grillowane warzywa, tapenada, sałata
rzymska, oliwa szczypiorkowa (320g)

DODATKI

Ziemniaki francuskie 12 zł
konfitowane z rozmarynem (150g)

Warzywa grillowane 18 zł
(200g)

Selekcja sałat z sosem winegret 18 zł

Frytki (150g) 10 zł

PIZZA BIANCA

Quattro formaggi 42 zł

Mozzarella Fior di Latte di Agerola,
Gorgonzola D.O.P., Taleggio D.O.P.,
Grana Padano D.O.P., oliwa extra vergine

Carbonara 40 zł

Mozzarella Fior di Latte di Agerola,
Grana Padano D.O.P., pancetta
affumicata al pepper, czosnek, świeżo
mielony pieprz, świeża pietruszka

Rucola e Burrata di Bufala **NOWOŚĆ!** 39 zł

focaccia, oregano, sól morską, oliwa
extra vergine

po wypieku: rukola, Burrata di Bufala,
Grana Padano D.O.P., pomidory semi
secchi, oliwa szczypiorkowa

Quattro e diavolo **NOWOŚĆ!** 42 zł

crème fraiche, Mozzarella Fior di Latte di
Agerola, Grana Padano D.O.P., Taleggio
D.O.P., gorgonzola dolce, peperoncino,
oregano, oliwa extra vergine

PIZZA ROSSO

Marinara 25 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo
BIO D.O.P., czosnek, oregano, oliwa extra
vergine, bazylia

Marinara e verdure 39 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo
BIO D.O.P., grillowane warzywa, czosnek,
oregano, oliwa extra vergine, bazylia

Margherita 29 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo
BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di
Agerola, Grana Padano D.O.P., oliwa
extra vergine, bazylia

Diavola 39 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo
BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di
Agerola, Grana Padano D.O.P., salami
spianata piccante, czerwona cebula,
peperoncino, bazylia, oliwa extra vergine

Napoli 38 zł

pomidory San Marzano, Mozzarella Fior
di Latte di Agerola, Salami Napoli,
czosnek, oliwki Nocellara del Belice,
bazylia

Tonno 40 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo
BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di
Agerola, Grana Padano D.O.P., tuńczyk
sycylijski w oliwie z oliwek, kapary, oliwki
Nocellara del Belice, czerwona cebula,
świeża pietruszka, oliwa extra vergine



PIZZA ROSSO

Capricciosa

39 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Grana Padano D.O.P., prosciutto cotto, gotowane pieczarki, karczochy, bazylia, oregano, oliwa extra vergine

Tre carni

42 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Grana Padano D.O.P., salami spianata, Salami Napoli, pancetta affumicata al pepper, świeża pietruszka, oliwa extra vergine

'Nduja

37 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Grana Padano D.O.P., 'Nduja di Spilinga, czerwona cebula, oliwa extra vergine, bazylia, świeża pietruszka

Fresca

44 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di Agerola
po wypieku: rukola, Prosciutto di Parma D.O.P. 24 msce, pomidory semi secchi, płatki Grana Padano D.O.P., oliwa extra vergine



SKARBIEC

RESTAURACJA
CATERING
PRZYJĘCIA

PIZZA GOURMET

Tesoro

48 zł

Mozzarella Fior di Latte di Agerola
po wypieku: rukola, prosciutto cotto, Burrata di Bufala, pistacje, Grana Padano D.O.P., oliwa extra vergine, bazylia

Pere e gorgonzola

48 zł

Gorgonzola Dolce D.O.P., konfitura z gruszek, oliwa extra vergine
po wypieku: Burrata di Bufala, karmelizowane orzechy

Gamberi

51 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo BIO D.O.P., Mozzarella Fior di Latte di Agerola
po wypieku: krewetki w sosie winno-maślanym z pomidorkami, czosnkiem, chilli, kaparami, suszonymi pomidorami i świeżą pietruszką

Tartufo

43 zł

pasta truflowa, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Gorgonzola D.O.P.
po wypieku: rukola, Grana Padano D.O.P., oliwa truflowa

Marinara e verdure e burrata

51 zł

pomidory San Marzano Casa Marrazzo BIO D.O.P., grillowane warzywa, czosnek, oregano, bazylia
po wypieku: Burrata di Bufala, oliwa szczypiorkowa