



## MENU'

*Salve Signori e benvenuti al nostro ristorante Siciliano, il quale nasce dalla passione l'amore e la conoscenza della cucina tipica Siciliana.*

*Il nostro obiettivo e' offrire e far conoscere ai nostri clienti piatti tipici, sapori, profumi e cordialita' che caratterizzano l'Italia e la nostra amata isola Siciliana. Buon appetito!*

*Szanowni Państwo, witamy we włoskiej restauracji, która powstała z pasji oraz miłości do domowych tradycyjnych włoskich potraw. Naszym celem jest zaoferowanie oraz przedstawienie Państwu typowych dań, smaków, aromatów oraz życzliwości, które charakteryzują Włochy, a szczególnie naszą ukochaną Sycylię. Smacznego!*

### ANTIPASTI Przystawki

**BRUSCHETTA** - danie wegetariańskie /z rybą /z mięsem 15 zł/16 zł/17 zł/  
PANE DELLA CASA TOSTATO, AGLIO, BASILICO, POMODORINI  
FRESCHI, MOZZARELLA/ ACCIUGHE/ CRUDO DI PARMA,  
OLIVE NERE E PARMIGIANO  
3 kromki grillowanego pieczywa domowej roboty, oliwa z oliwek e.v.,  
bazylia, świeże pomidory malinowe, mozzarella, czosnek/ anchois/  
szynka parmeńska i parmezan, czarne oliwki

**LA PEPERONATA SICILIANA** - danie wegetariańskie 16 zł  
waga: 250 g  
OLIO EXTRA VERGINE, CIPOLLA, PEPERONI, MELANZANA,  
PATATA, POMODORO, BASILICO, PANE DELLA CASA TOSTATO,  
PARMIGIANO, PEPE NERO  
**TYPOWE SYCYLIJSKIE DANIE Z PRZEPISU PRABABCI SZEFA KUCHNI.**  
cebula, papryka, bakłażan i ziemniaki podduszone w sosie pomidorowym,  
z dodatkiem oliwy z oliwek e.v., posypane parmezanem, czarnym pieprzem  
i udekorowane listkami świeżej bazylii, podawane z 2 kromkami grillowanego  
pieczywa domowej roboty

**ANTIPASTI ALL' ITALIANA** 41 zł  
TRIS DI SALUMI (DOLCE, PICCANTE, CRUDO), TRIS DI FORMAGGI  
(GORGONZOLA, PARMIGIANO, EMMENTALER), PANE, CARCIOFINI,  
POMODORI SECCHI, OLIVE NERE E VERDI  
trio wędlin (łagodne salami, pikantne salami, szynka parmeńska), trio serów  
(gorgonzola, parmezan, ementaler), 4 kromki grillowanego pieczywa domowego,  
karczochy, suszone pomidory, oliwki czarne oraz zielone, oliwa z oliwek e.v.



## ZUPPA Zupa dnia

**CREMA DI POMODORO / krem z pomidorów** - danie wegetariańskie **15 zł**  
krem ze świeżych pomidorów, podawany z parmezanem, oliwą, czarnym pieprzem i bazylią

**MINISTRONE / zupa minestrone** - danie wegetariańskie **15 zł**  
zupa z pieczarek, brokułów, kalafiora, cukinii, cebuli, papryki żółtej, marchewki, ziemniaków, selera, udekorowana parmezanem oraz oliwą z oliwek e.v.

**ZUPPA DI VERDURE BIANCHE/**  
**krem z białych warzyw** - danie wegetariańskie **15zł**  
biała cebula, ziemniaki, cukinia, dwa rodzaje selera, parmezan, oliwa z oliwek e.v., kalafior

Zupy są przygotowywane na bazie warzyw, są odpowiednie dla diety bezglutenowej/ gluten free.

**Pieczyno domowe (2 kromki) –** **4 zł**

## SECONDI PIATTI Dania główne

**GAMBERETTI TIGRE ALLA MESSINESE** **40 zł**

GAMBERETTI, PREZZEMOLO, LIMONE, AGLIO, OLIVA E. V., CAPPERI, VINO BIANCO, OLIVE VERDI E NERE, POMODORINI, ANCHOIS, PANE DELLA CASA TOSTATO, RUCOLA

8 sztuk krewetek tygrysi, natka pietruszki, cytryna, oliwa z oliwek e.v., kapary, zielone i czarne oliwki, pomidory truskawkowe, anchois, białe wino, rukola, 2 kromki grillowanego pieczywa domowej roboty

**TARTARA DI MANZO AI PROFUMI DI SICILIA** **40 zł**

CARNE DI MANZO (190 g), CAPPERI, OLIVA E.V., SALE, PEPE, MANDORLE, PISTACCHI, LIMONE, PANE TOSTATO, RUCOLA, POMODORINO DI PACHINO, CREMA BALSAMICA DI MODENA, ROSSO UOVO

Wołowina (190 gr), kapary, oliwa z oliwek e.v., sól, pieprz, migdały, pistacje, cytryna, grillowane pieczywo, rukola, pomidor koktajlowy, krem balsamiczny typowy dla rejonu Modeny, żółtko z jajka



## **INSALATONE/Salatka**

### **FANTASIA / Fantazyjna**

**24 zł**

*BASE: INSALATA VERDE E RUCOLA*

*baza: miks sałat i rukoli*

*DRESSING: ACETO BALSAMICO O CONDIMENTO SAPONARA (ACETO, OLIO DI OLIVA E.V., SUCCO DI LIMONE, MIELE)*

*dressing: ocet balsamiczny lub dressing Saponara (ocet, oliwa z oliwek e.v., sok z cytryny, miód)*

*dodatkowo do wyboru 3 składniki z:*

*pomidory koktajlowe, mozzarella, oliwki zielone, oliwki czarne, karczochy, suszone pomidory, anchois, kapary, ananas, parmezan, czerwona cebula, gorgonzola, kukurydza, szynka parmeńska, orzechy włoskie, pieczywo domowe – 2 kromki*

*Każdy dodatkowy składnik (powyżej 3 składników wliczonych w cenę) –*

**3 zł**

### **BUFALA DELLA CASA CON INSALATA**

**32 zł**

*MOZZARELLA DI BUFALA ORIGINALE CAMPANA (125 g),*

*POMODORINI CHERRY, CRUDO DI PARMA E A SCELTA DRESSING SAPONARA O ACETO BALSAMICO, PANE DELLA CASA TOSTATO*

*Mozzarella di bufala originale campana (125 gr.- cała kulka), pomidorki cherry, szynka parmeńska, do wyboru dressing Saponara lub ocet balsamiczny,*

*2 kromki grillowanego*

*pieczywa domowej roboty*

## **Weekend**

### **BURGER DI VITELLO TRICOLORE**

**40 zł**

*waga: 500 g*

*CARNE DI VITELLO, EMMENTALER, POMODORINI PACHINO, RUCOLA, CIABATTA, OLIVA E. V., ORIGANO, CIPOLLA, MAIS, SALSA DI GORGONZOLA*

*Wołowina 200 g, ser emmentaler, pomidory malinowe, rukola, ciabatta, oliwa z oliwek e.v., oregano, cebula, kukurydza, podawany z sosem z gorgonzoli.*

### **LASAGNE**

**28 zł**

*waga: 300 g*

*CARNE MACINATA, PASSATA DI POMODORO, PARMIGIANO, CAROTA, CIPOLLA, BESCIAAMELLA, PROSCIUTTO, NOCE MOSCATA. MELANZANA, UOVO*

*mięso mielone, sos pomidorowy, parmezan, marchew, cebula, sos beszamelowy, włoska szynka gotowana, gałka muszkatołowa, bakłażan, jajko.*