

# OSTERIA ANTONINA

Osteria Antonina to miejsce inspirowane włoską kulturą i dbałością o autentyczność smaku - z naszym bałtyckim twistem.

Wierzymy, że prawdziwa kuchnia opiera się na jakości, a nie ilości - dlatego nasza karta jest krótka, a każde danie tworzymy z najlepszych składników, dbając o smak, sezonowość i autentyczność.

Zapraszamy Was w kulinarną podróż po słonecznej Italii.

Na dobry początek poczęstujemy Was naszym pieczywem i wyjątkową oliwą – Colli Etruschi, odkrytą przez nas w sercu Lazio, regionu Włoch słynącego ze swojej oliwy.

# ANTIPASTI



## ARANCINI Z PAPRYKARZEM 36

To danie to spotkanie dwóch portów — sycylijskiej tradycji arancini i smaków polskiego wybrzeża. Inspirowaliśmy się historią paprykarza, który powstał dzięki marynarzom przywożącym przyprawy z Afryki do Szczecina. My zamknęliśmy te smaki w chrupiącej, włoskiej formie.



## TARTARE DI BAVETTA 59

Sezonowana wołowina bavetta z majonezem truflowym, szczypiorkiem, czerwoną cebulą, żółtkiem, domowym, ubitym masłem oraz pieczywem.

## OGÓRKI MAŁOSOLNE & STRACIATELLA 35

Domowe ogórki małosolne z targu z kremową straciatellą, miętą i oliwą koperkową.



## FRITTO MISTO 49

Podróż nad słoneczne wybrzeża Włoch, gdzie królują świeże owoce morza. kalmary, ośmiorniczki, krewetki oraz cukinia - wszystko z sosem aioli.

## KREWETKI MARYNOWANE W POMARAŃCZACH 55

Sos bisque z owoców morza, białego wina, masła, peperoncino i szalotki z prażonymi migdałami, konfitowanymi pomidorami i naszym pieczywem.

## BRUSCHETTA ZE STRACIATELLĄ 35

Chrupka pajda chleba z konfitowanym czosnkiem, pomidorami malinowymi i kremową straciatellą.



# ZUPY



Rozgrzewają, sycą i podkreślają prostotę włoskiej kuchni.



## TRIPPA ALLA FIORENTINA 35

Długo gotowana zupa gulaszowa z flaków wołowych z pomidorami i świeżymi ziołami. Podawana z naszym pieczywem.

## ZUPA RYBNA 45

Cacciucco – tradycyjna toskańska zupa rybna z Livorno, przygotowywana z ryb i owoców morza w aromatycznym sosie pomidorowym z czosnkiem, winem i oliwą z oliwek.


# PASTA FRESCA & RISOTTO

Wyrabiamy dla was codziennie świeży makaron -  
spróbujcie i poczujcie różnicę.

**RIGATONI RAGOUT NO.2 59**  
Makaron pappardelle z  
szarpanym ragout z  
Amerykańskiego mostku  
wołowego i szpiku kostnego z  
serem pecorino romano.

**ORECCHIETTE CARBONARA 55**  
Makaron orecchiette z  
klasycznym sosem carbonara  
na bazie sera pecorino  
romano, żółtka,  
dojrzewającego guanciale  
oraz czarnego pieprzu.

**PACCHIERI Z KREWETKAMI 59**  
Własnoręcznie robiony  
makaron pacchieri z  
krewetkami w czerwonym  
pesto z palonej papryki i  
kalabryjskim chilli.

**FETTUCCINE  
Z CZARNĄ TRUFLĄ 54**  
Własnoręcznie Makaron  
fettuccine w klasycznym sosie  
alfredo na bazie masła i  
parmigiano reggiano z  
dodatkiem świeżej, czarnej  
trufli. 

**RISOTTO  
Z OWOCAMI MORZA 75**  
Kremowe risotto z bisque z  
owoców morza, mascarpone  
oraz pikantną kalabryjską  
kietbaską nduja.  
Z kalmarami, krewetkami oraz  
ośmiorniczkami.

**RISOTTO  
Z WĘDZONYM HALIBUTEM 69**  
Chrupiące risotto z chrzanowym  
sosem beurre blanc, parmigiano  
reggiano i wędzonym halibutem  
na ciepło.

**PAPARDELLE 59  
Z BURRATĄ I GOCHUJANG**  
Własnoręcznie robiony makaron  
pappardelle z kremową burratą,  
pomidorami koktajlowymi  
semidry, pastą gochujang oraz  
orzechami piniowymi

**GNOCCHI Z BURRATĄ 54**  
Domowe gnocchi z zielonym  
pesto bazyliowym, pomidorami  
semi-dry oraz kremową burratą.



## SECONDI



Nasze dania główne przeniosą Was w najpiękniejsze regiony Włoch, od Abruzji po Mediolańskie kultowe danie - cotoletta milanese. Wszystko połączone z naszą wizją i twistem.



### PSTRĄG Z ZIELENICY 75

Pstrąg łososiowy z Zielenicy jest uznawany za najlepszego pstrąga w Polsce.

U nas podawany z ognia z kremowym sosem beurre blanc, oliwą ziołową oraz lekkimi sałatkami z winegretem.

Rekomendujemy z 19  
Risotto A'lla Milanese



### SZASZŁYK ZE ŚWIEŻYMI KALMARAMI

#### & PAPRYKĄ PADRON 55

Szaszłyk ze świeżymi kalmarami, czerwoną cebulą i paprykami padron z zielonym chimichurri.

### CEZAR 59

Chrupiący kurczak zagrodowy z klasyczną sałatką rzymską sosem cezar, grzankami i parmigiano reggiano.  
Do wyboru z kurczakiem lub krewetkami

### COTOLETTA ALLA ANTONINA 55

Panierowany kotlet z kurczaka zagrodowego z parmigiano reggiano, masłem bazyliowym oraz pomidorami z czerwoną cebulą i rukolą.

### SALAATA Z BURRATĄ 49

Świeża, kremowa burrata z pomidorami malinowymi, grilowaną cukinią, świeżą brzoskwinią oraz sałatkami.



### KACZKA 79

Marynowany w miso filet z kaczki z puree z młodych ziemniaków, pomarańczowym demiglance i szparagami.

## DODATKI

FRYTKI Z DODATKIEM  
PARMIGIANO REGGIANO 15



SELEKCYJONOWANE SAŁATY  
Z WINEGRETEM 15



GNOCCHI Z MASŁEM I PECORINO ROMANO 15



# KOKTAJE



Klasyki i autorskie kompozycje, w których włoska lekkość spotyka się z nowoczesną kreatywnością. Orzeźwiają, zaskakują smakiem i doskonale uzupełniają każdą chwilę przy stole.



## MELON STAR MARTINI 42

Wódka. likier Alpina pistacja. sok z cytryny. syrop cukrowy. białko. prosecco.

## PORNSTAR MARINI 39

Wódka waniliowa. puree z marakui. syrop waniliowy. sok z limonki. białko. prosecco.

## WHISKEY SOUR 37

Whiskey. białko. angostura. sok z cytryny. syrop cukrowy.

## CUBA LIBRE 34

Rum. limonka. cola.

## MOJITO 38

Rum. syrop cukrowy. limonka. mięta. woda gazowana.



## VODKA SOUR 34

Wódka. białko. angostura. sok z cytryny.

## GIN BASIL SMASH 35

Gin. sok z cytryny. syrop cukrowy. bazylia.

## DARK N STORMY 42

Ciemny rum. ginger beer. angostura. sok z limonki.

## DAIQUIRI TWIST 36

Rum. sok z limonki. syrop z mirabelki. triple sec.

## NEGRONI 39

Gin. Campari. Vermouth Rosso.

## MARGARITA 38

Tequila. triple sec. limonka.



## PALOMA 38

Tequila. limonka. syrop z agawy. szczypta soli. pink grapefruit soda.



## SPRITZ MENU

—\*—  
Spritz: lekki, musujący styl życia—prosecco i chwila włoskiej elegancji zaklęta w szkle.  
—\*—

**LIMONCELLO BASIL SPRITZ 34**  
Limoncello. prosecco. woda gazowana. bazylia.

**APERITIVO SPRITZ 35**  
Aperitivo. prosecco. woda gazowana.

**CAMPARI SPRITZ 37**  
Campari. prosecco. woda gazowana.

**HUGO SPRITZ 35**  
Prosecco. syrop elderflower. mięta. limonka.

**COLADA SPRITZ 36**  
Prosecco. spiced rum. syrop z ananasa. sok z cytryny.

**BLACKCURRANT SPRITZ 35**  
prosecco. gin. syrop z czarnej porzeczki. sok z cytryny.

## PIWA

—\*—  
**PIWO LANE**  
PERONI NASTRO AZZURRO 20/24  
(5%) 0.3L / 0.5L  
—\*—

PERONI NASTRO AZZURRO 20  
0,33L | 5%

PILSNER URQUELL 21  
0,33L | 4,4%

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 19  
0,5L | 4,9%

PERONI NASTRO AZZURRO 20  
0,0% 0,33L

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE  
BEZALKOHOLOWE 19  
0,5L | 0,0%

## KOKTAJE 0%



Pełnia smaku bez alkoholu. Orzeźwiająca, kolorowa i tworzona z taką samą pasją jak klasyczne koktajle – idealne, gdy chcesz cieszyć się przyjemnością chwili w lżejszej wersji.



### APEROL ZERO 33

Crodino. prosecco 0% la Gioiosa.  
woda gazowana.

### PORNSTAR ZERO 39

Puree marakuja. prosecco 0% la  
Gioiosa. syrop waniliowy.  
sok z cytryny. syrop cukrowy.  
białko.

### PEAR & SPICED FIZZ 35

Rum 0%. tonic. syrop gruszkowy.  
sok z cytryny.

### WATERMELON 0% 34

Rum 0%. syrop arbuzowy.  
sok z cytryny. woda gazowana.

### MOJITO 0% 38

Rum 0%. syrop cukrowy. limonka.  
mięta. woda gazowana.

### LIMONCELLO ZERO 34

Limonzero. prosecco 0% la  
Gioiosa. woda gazowana.

### VERDE BASILICO 36

Gin 0%. syrop z zielonego  
jabłka. sok z cytryny.  
świeża bazylia.

### PEAR & SPICED FIZZ 35

Rum 0%. syrop z gruszki.  
sok z cytryny. tonic.

### GRAPEFRUIT GARDEN 35

Gin 0%. syrop grejpfrutowy.  
sok z cytryny. tonic.

### CUBA LIBRE 0% 33

Rum 0%. cola. limonka.



## **PIZZA NAPOLETANA ANTONINA'S SPECIALITY**

— \* —  
Pizze, które znajdziecie tylko u nas – dopracowane  
w każdym detalu, pełne pasji i charakteru Osterii Antonina.

### **GUANCIALE 52**

Crème fraîche. mozzarella fior di latte. mozzarella fior di latte. ser tallegio.  
czosnek. pecorino romano. guanciale al pepe.

### **BURRATA 55**

Pomidory San Marzano. świeża burrata. czosnek. świeża bazylia.  
marynowane żółte i czerwone pomidory.



### **STRACIATELLA 'NDUJA 59**

Crème fraîche. mozzarella fior di latte. 'nduja. miód spadziowy.  
straciatella di Bufala. peperoncino. bazylia.

### **MARGHERITA AFFUMICIATA 45**

Sos z żółtych pomidorów. wędzona mozzarella fior di latte.  
świeża bazylia. parmigiano reggiano.



### **PESTO BASILICO 49**

Pomidory San Marzano. mozzarella fior di latte. marynowane żółte i czerwone  
pomidory. pesto bazyliowe. świeża bazylia. parmigiano reggiano.



### **DOLCE PARMA 59**

Mozzarella fior di latte. Prosciutto Di Parma. pieczone brzoskwinie.  
czerwona cebula. świeża bazylia. mascarpone.

### **PROSCIUTTO DI PARMA 59**

Pomidory San Marzano. mozzarella fior di latte. coppa di parma. rukola.  
podsuszane pomidory. parmigiano reggiano DOP.

### **HABANERO DIAVOLA 55**

Pomidory San Marzano. mozzarella fior di latte. pieczona brzoskwinia.  
papryka habanero. salami ventricina.



## PIZZA NAPOLETANA ROSSO

————— \* —————  
Pizza Rosso - klasyczna pizza neapolitańska na bazie pomidorów San Marzano DOP, będącym jej sercem i podstawą smaku.  
————— \* —————

### MARGHERITA 37

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. parmigiano reggiano. bazylia.



### PROSCIUTTO COTTO 47

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. prosciutto cotto. bazylia.

### PEPPERONI 54

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. salsiccia piccante. sycylijskie oregano.



### SALAMI NAPOLI 47

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. salami napoli dolce. oliwki leccino.

## PIZZA NAPOLETANA BIANCA

————— \* —————  
Pizza Bianca - wariant bez sosu pomidorowego, oparty na serach i crème fraîche, podkreślający delikatność składników.  
————— \* —————

### QUATTRO FORMAGGI 55

Mozzarella fior di latte. crème fraîche. gorgonzola. taleggio. scamorza affumiciata. orzechy włoskie.



### MORTADELLA E STRACIATELLA 56

Pesto bazyliowe. mozzarella fior di latte. mortadella di Bologna. stracciatella di bufala. sycylijskie pistacje.

## BAMBINI

—\*—  
Dania stworzone z myślą o najmłodszych gościach. Proste, smaczne i podane w porcjach idealnych dla dzieci, by każdy mógł cieszyć się włoską ucztą.  
—\*—

**FETTUCINE POMODORO 25**  
Makaron fettucine. Klasyczny sos pomidorowy na bazie pomidorków koktajlowych i parmigiano reggiano DOP.



**KURCZAKI BAMBINO 25**  
Chrupiące kurczaki w delikatnej panierce z frytkami.

**FETTUCINE AL BURRO 25**  
Ręcznie robiony makaron fettucine z masłem i parmigiano reggiano.



## DOLCI

—\*—  
Słodkie zakończenie włoskiej ucztę. Naszą specjalnością jest klasyczne tiramisu, serwowane prosto z blachy – tak, jak podaje się je we włoskich domach. Kremowe, lekkie i nieodparcie kuszące.  
—\*—

**TIRAMISU 29**  
Biszkopty savoiardi. likier Amaretto. mascarpone. kakao. espresso.



**LODY FIOR DI LATTE 32**  
Domowe lody fior di latte z coulis malinowym.



## KAWA

————— \* —————  
Kawa Musetti – włoska tradycja, intensywny aromat i doskonała  
równowaga smaku.

ESPRESSO 11

ESPRESSO DOPPIO 13

AMERICANO 13

FLAT WHITE 17

CAPPUCCINO 15

MATCHA LATTE 20  
Moya Matcha

MLEKO 3  
Owsiane / kokosowe

## HERBATA

EARL GREY, JAŚMINOWA, 16  
OWOCE LEŚNE, BRZOSKWINIA,  
ROOIBOS, MALINOWO-  
GRUSZKOWA

## ANTONINA'S ICE TEA

APPLE PIE 19

BLACKBERRY 19  
& STRAWBERYY

## SOFTY

COCA COLA 0,25L 12

COCA-COLA ZERO 0,25L 12

FANTA 0,25L 12

TONIC 0,25L 12

WODA DELICE 12  
GAZOWANA /  
NIEGAZOWANA 0,33L

KARAFKA WODY 14  
FILTROWANEJ 0,7L

LEMONIADA DOMOWA 16  
cytrynowa / arbuzowa  
/ brzoskwiniowa

KARAFKA LEMONIADY 47  
DOMOWEJ 1L  
cytrynowa / arbuzowa  
/ brzoskwiniowa

## LIKIERY



Na zakończenie uczyty zapraszamy do spróbowania naszych wyselekcjonowanych włoskich trunków. Podkreślą smak deserów i sprawiają, że rozmowy przy stole staną się niezapomniane.



### LIMONCINO PORTOFINO 19

Włoski, delikatnie słodki likier cytrynowy, wytwarzany z wyselekcjonowanych cytryn, uprawianych w rejonie Ligurii.

### AMARETTO ADRIATICO 25

Niezwykłe wydanie klasycznego likieru. Przygotowany z apulijskich migdałów pozbawionych skórek.

### LIKIER Z MELONA PAESANO 26

Aksamitny i kremowy likier o wyraźnym smaku melona.

### CREMA ALPINA

### FRAGOLINE DI BOSCO 26

Poziomkowy krem z alpejskiego mleka

### CREMA ALPINA

### PISTACCHIO 26

Pistacjowy krem z alpejskiego mleka

### MIRTO RICETTA STORICA 26

Likier z jagód mirtu o intensywnym korzennym aromacie z nutą balsamiczną

## GRAPPY

169

### ZESTAW DEGUSTACYJNY

Grappa Le Diciotto Lune.  
Grappa Giare Amarone. Grappa La Trentina Morbida.

### GRAPPA GIARE AMARONE 25

### GRAPPA LA TRENTINA MORBIDA 20

### GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE 22

### GRAPPA RISERVA BOTTE PORTO 23

### GRAPPA BOTTI DA RUM 21

### GRAPPA BOTTI DA WHISKEY 21

Wszystkie grappy degustowane są po 20ml

## ALKOHOLE PREMIUM

### WÓDKA ALTAMURA 30

### GIN SICILY EDITION 33

### WHISKY SILVIO CARTA Z SARDYNII 70

### TEQUILA DON JULIO 40