

OSTERIA ANTONINA

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

Wierzymy, że prawdziwa kuchnia opiera się na jakości, a nie ilości. Dlatego nasza karta jest krótka – 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



Mówi się, że prawdziwa włoska uczta nie może obejść się bez dobrego aperitivo oraz doskonałych antipasti. Jesteśmy wierni tej teorii - sprawdźcie, czy robimy to dobrze.



TARTARE DI BAVETTA 59

Sezonowana wołowina bavetta z majonezem truflowym, szczypiorkiem, czerwoną cebulą, żółtkiem i domowym masłem

BRUSCHETTA

Z KOZIM SEREM 26

Pieczycwo z kremowym kozim serem, marynowanymi pomidorami i konfitowanym czosnkiem.



KREWETKI MARYNOWANE W CYTRYNIE 49

Sos z palonych langustynek, białego wina, masła, peperoncino i szalotki. Prażone migdały, konfitowane pomidory i nasze pieczywo.

ZUPPE



Rozgrzewają, sycą i podkreślają prostotę włoskiej kuchni.



FRANCUSKA ZUPA RYBNA 45

Z OŚMIORNICĄ,
ŁOSOSIEM I KALMARAMI
Esencjonalny bulion rybny z pomidorami, anyżem, świeżymi ziołami, warzywami i foccacią.

TRIPPA ALLA FIORENTINA 26

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

PASTA FRESCA

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

PAPPARDELLE RAGOUT 59

Makaron pappardelle z ragout
z Amerykańskiego mostku
wołowego GOP i szpiku
kostnego z serem pecorino
romano.

Mostek wołowy to jedno z
najbardziej aromatycznych i
soczystych mięs wołowych.

PACCHIERI Z KREWETKAMI 49

Makaron pacchieri z dzikimi
krewetkami w sosie z palonych
langustynek, z pomidorami San
Marzano, tajską bazylią i
kalabryjskim chilli.

LASAGNE 48

Zapiekana włoska lasagne
przekładana aromatycznym
ragout z wołowiny, beszamelem
i mozzarellą fior di latte.

Dodaj świeżą czarną trufkę 19

ORECCHIETTE CARBONARA 49

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

FETTUCCHINE Z CZARNĄ TRUFLĄ 54

Makaron fettuccine w
klasycznym sosie alfredo na
bazie masła i parmigiano
reggiano z dodatkiem świeżej,
czarnej trufli.

SECONDI



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



COTOLETTA ALLA ANTONINA 45
Panierowany kotlet z kurczaka zagrodowego z parmigiano reggiano, masłem café de Paris oraz pomidorami z czerwoną cebulą.

POLPETTE 59
Delikatne pulpety wołowe w sosie z gałką muszkatołową, dzikimi brokułami z ognia i parmigiano reggiano.

RISOTTO Z 69
KREWETKAMI & NDUJĄ
Ryż Vialone Nano. bisque krewetkowe. mascarpone. nduja. Argentyńskie dzikie krewetki.

HALIBUT AQUA PAZZA 59
Halibut duszony w szatwii i pomidorach z dodatkiem białego wina.

GNOCCHI DI ZUCCA 49
Domowe gnocchi z musem dyniowym, miodem spadziowym, karmelizowanymi boczniakami i tymiankiem.



SALATA Z KREMOWYM KOZIM SEREM 55
Sałaty z kremowym kozim serem w dressingu z czarnego bzu. marynowane brzoskwinie i buraki. prażone migdały.



DODATKI

FRYTKI Z DODATKIEM PARMIGIANO REGGIANO 12



GNOCCHI Z MASŁEM I PECORINO ROMANO 15



SELEKCYJONOWANE SALATY Z WINEGRETEM 12



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.

GNOCCHI Z CYNAMONEM 26
Gnocchi na maśle z cynamonem, miodem i świeżymi owocami.



DOLCI

—*—
Słodkie zakończenie włoskiej uczy. 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 savoiard. likier Amaretto. mascarpone. kakao. espresso.



FONDANT 25
CZEKOLADOWY
Fondant czekoladowy podawany z konfiturą wiśniową



TIRAMISU PISTACJOWE 36
Biszkopty Savoiard. Marzadro Crema Alpina Pistacchio. mascarpone. sycylijskie pistacje. limonka. espresso.



PIZZA NAPOLETANA CLASSICA

— * —
Klasyczne pizze to przede wszystkim te proste, oparte na wysokiej jakości składnikach, która oddają esencję włoskiej kuchni.

MARGHERITA 37

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



PROSCIUTTO COTTO 45

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

PEPPERONI 48

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



SALAMI NAPOLI 45

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

PICCANTE 48

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. salami ventricina piccante. peperoncino Calabrese.



PROSCIUTTO DI PARMA 56

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. prosciutto di parma. rukola. konfitowane pomidory. parmigiano reggiano DOP.



QUATTRO FORMAGGI 49

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



MORTADELLA E BURRATA 54

Mozzarella fior di latte. crème fraîche. mortadella di Bologna. Burrata di bufala. sycylijskie pistacje.

PIZZA NAPOLETANA ANTONINA'S SPECIALITY

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

FUNGHI 52

Sos z podsmażanych na maśle grzybów. czosnek. mozzarella fior di latte.
gorgonzola. pieczarki portobello. świeży rozmaryn.



PADRON 49

Sos z pieczonej papryki. mozzarella fior di latte. nduja. opalane papryki padron.



BURRATA 'NDUJA 54

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



SALSICCIA E BROCCOLI 49

Crème fraîche. mozzarella fior di latte. taleggio. czosnek.
świeży brokuł. salsiccia fresca. świeża bazylia. pecorino romano.

TARTUFO 55

Krem z czarnych trufli. mozzarella fior di latte. talarki ziemniaczane.
świeży rozmaryn. majonez truflowy. pecorino romano.



CARBONARA 52

Crème fraîche. mozzarella fior di latte. guanciale con pepe. świeżo mielony pieprz.
pasteryzowane żółtko. pecorino romano.

ROSTBEF 58

Crème fraîche. mozzarella fior di latte. scamorza. pieczony rostbef. świeżo mielony
pieprz. czosnek. rukola. oliwa truflowa. parmigiano reggiano.

GUANCIALE 52

Crème fraîche. mozzarella fior di latte. guanciale con pepe. zielony groszek.
parmigiano reggiano. kiełki.

KOKTAJLE



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



PISTACCHIO STAR MARTINI 33
Wódka. likier Alpina pistacja.
sok z cytryny. syrop cukrowy.
białko. prosecco.

ROSE COLLINS 32
Gin infuzowany różą i
rozmarynem. sok z cytryny.
syrop cukrowy. woda
gazowana.

**ANTONINA
ESPRESSO MARTINI 32**
Wódka infuzowana smakami
lasu. likier kawowy. espresso
syrop z sosny.

CHERRY OLD FASHIONED 32
Burbon infuzowany wiśnią i
anyżem. syrop sosnowy.
angostura.

CHERRY SOUR 35
Burbon infuzowany wiśnią i
anyżem. sok z cytryny. syrop
sosnowy. białko. angostura.

WHISKEY SOUR 32
Whiskey. białko. angostura. sok
z cytryny. syrop cukrowy.

LIMONCELLO SPRITZ 35
Limoncello limuni. prosecco.
woda gazowana.

APERITIVO SPRITZ 32
Aperitivo. prosecco. woda
gazowana.

NEGRONI 38
Gin. campari. wermut.

PALOMA 36
Tequila. limonka. syrop z
agawy. szczypta soli. pink
grapefruit soda.

ROSA BIANCA 32
Gin infuzowany różą i
rozmarynem. sok z cytryny.
syrop sosnowy. białko.
angostura.

ANTONINA VODKA SOUR 32
Wódka infuzowana smakami
lasu. białko. angostura. sok z
cytryny. syrop sosnowy.

KOKTAJLE 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 35
Crodino. prosecco 0% la
Gioiosa. woda gazowana.

LIMONCELLO ZERO 35
Limonzero. prosecco 0% la
Gioiosa. woda gazowana.

PORNSTAR ZERO 36
Puree marakuja. prosecco 0% la
Gioiosa. syrop waniliowy.
sok z cytryny. syrop cukrowy.
białko.

PIWA

PERONI LANE
NASTRO AZZURRO 20/24
(5%) 0.3L / 0.5L

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

PERONI NASTRO AZZURRO 20
0,33L | 5%

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

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

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

KAWA



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



ESPRESSO 11

ESPRESSO DOPPIO 13

AMERICANO 13

FLAT WHITE 17

CAPPUCCINO 15

PUMPKIN SPICE LATTE 20
Z syropem z dyni infuzjowanym
przyprawami korzennymi

MATCHA LATTE 20
Moya Matcha

MLEKO 3
Owsiane / kokosowe

HERBATA

MEXICAN DREAM,
EARL GREY, JAŚMINOWA, 16
OWOCE LEŚNE, MANGO

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z
SYROPEM KLONOWYM 24
Imbir, żurawina, cynamon,
goździk i anyż

SOFTY

COCA COLA 0,25L 12

COCA-COLA ZERO 0,25L 12

FANTA 0,25L 12

LEMONIADA DOMOWA 16
cytrynowa / yuzu /
gruszka & rozmarynem

KARAFKA LEMONIADY 47
DOMOWEJ 1L
cytrynowa /
gruszka & rozmarynem

WODA DELICE
GAZOWANA 0,33L 12

WODA DELICE
NIEGAZOWANA 0,33L 12

KARAFKA WODY
FILTROWANEJ 0,7L 14

LIKIERY



Na zakończenie uczty zapraszamy do spróbowania naszych wyselekcjonowanych włoskich trunków. Podkreślą smak deserów i sprawią, 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

GRAPPA GIARE AMARONE 25

**GRAPPA LA
TRENTINA MORBIDA 20**

GRAPPA BOTTI DA RUM 21

GRAPPA LE DICIOTTO LUNE 22

**GRAPPA RISERVA BOTTE
PORTO 23**

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**