

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 masłem café de Paris.

BRUSCHETTA

Z KOZIM SEREM 26

Pieczyno z BOKA z kremowym kozim serem i marynowanymi pomidorami.



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.



BULION Z GRZYBÓW 32

Aromatyczny bulion ze świeżych grzybów z ravioli z borowikami i trufłą.



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, tajską bazylią i
kalabryjskim chilli.

ORECCHIETTE CARBONARA 49

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

FETTUCCINE

Z CZARNĄ TRUFLĄ 54

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



LASAGNE 45

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



Dodaj świeżą czarną trufkę 19



KOKTAJE



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



BASIL SMASH 38

Gin Beefeater. syrop z czarnego bzu. bazylia. sour. woda gazowana.

MELON STAR MARTINI 36

Wódka Stock. Likier z Melona Paesano. sok z cytryny. syrop waniliowy. biało. prosecco. solanka.

WHISKY SOUR 36

Bulleit Bourbon. sok z cytryny. syrop cukrowy. biało jajka. solanka. bitter ziołowy.

LA DOLCE VITA 38

Gin Beefeater. likier z bergamotki Bergamia. Valpolicella Ripasso. sok z cytryny. syrop cukrowy.

ROSE 35

Gin Beefeater infuzowany hibiskusem oraz różą. prosecco. syrop różany. tonic. sok z cytryny.

LILY 37

Gin Beefeater infuzowany niebieską herbatą. triple sec. syrop fiołkowy. sok z cytryny. biało.

LIMONCELLO SPRITZ 34

Limoncello limuni. prosecco. woda gazowana.

APERITIVO SPRITZ 35

Aperitivo. prosecco. woda gazowana.

APERITIVO

GRAPEFRUIT SPRITZ 35

Aperitivo. Gin Beefeater. sok z grejpfruta. prosecco. woda gazowana. sok z cytryny. syrop cukrowy.

WATERMELON

MARGARITA 37

Tequila. arbuz. syrop arbuzowy. sok z cytryny.

MIMOSA ANTONINA 34

Puree truskawkowe. prosecco. syrop lawendowy. sok z cytryny.

KAFFIR 37

Grappa Bianco. syrop z trawy cytrynowej i liści kafiru. sok z cytryny. syrop cukrowy.

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 42

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.

ANTRYKOT Z JAŁÓWKI 129

Dziki brokuł z ognia.
Do wyboru:
masło Café de Paris lub
sos z zielonego pieprzu.

HALIBUT AQUA PAZZA 59

Halibut duszony w szatwii i pomidorach z dodatkiem białego wina.

GNOCCHI DI ZUCCA 49

Domowe gnocchi z musem dyniowym, wędzonym twarogiem, miodem spadziowym, karmelizowanymi boczniakami i tymiankiem.



SALATA Z KREMOWYM KOZIM SEREM 55

Salaty z kremowym kozim serem w dressingu z czarnego bzu. marynowane brzoskwinie i buraki. prażone migdały.



RISOTTO Z GRZYBAMI 46
Ryż arborio gotowany w bulionie grzybowym z oliwą truflową, boczniakiem królewskim z parmigiano reggiano.



DODATKI

FRYTKI Z DODATKIEM
PARMIGIANO REGGIANO 12



SELEKCYJONOWANE SALATY
Z WINEGRETEM 12



GNOCCHI Z MASŁEM
I PECORINO ROMANO 15



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.



POLPETTE 32

Klasyczne pulpety z mięsa
wołowego duszone w sosie
pomidorowym z parmigiano
reggiano DOP.

GNOCCHI Z CYNAMONEM 26

Gnocchi na maśle z cynamonem,
miodem i świeżymi owocami.



KURCZAKI BAMBINO 25

Chrupiące kurczaki w delikatnej
panierce z frytkami.

DOLCI

—*—
Słodkie zakończenie włoskiej uczyty. 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 savoirdi. likier
Amaretto. mascarpone. kakao.
espresso.



PANUOZZO



Klasyczne, włoskie kanapki. To prawdziwy street food, uwielbiany za swoją prostotę, bogactwo smaku i autentyczny charakter – idealny na szybką, ale wyjątkową przyjemność kulinarną.



PESTO ROSSO 25

Pesto z suszonych pomidorów. salami napoli. świeża bazylia. sycylijskie oregano. parmigiano reggiano.

MORTADELLA & STRACIATELLA 28

Straciatella di bufala. mortadella. rukola. czerwona cebula. prażone pistacje. pomidory konfitowane.

GENOVESE 25

Pesto bazyliowe. pomidory konfitowane. rukola. mozzarella di bufala. świeża bazylia. parmigiano reggiano.

TRUFFLE 28

Majonez truflowy. salami ventricina. tallegio. rukola. parmigiano reggiano.

SPICY KURA 28

Sos z palonej papryki. kolendra. jalapeño. colesław z czerwonej kapusty. pieczony w ziołach kurczak.

PIZZA NAPOLETANA ROSSO



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



DI BUFALA CAMPANA 37

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella di bufala campana. bazylia.



MARGHERITA 35

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



PROSCIUTTO COTTO 45

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

PEPPERONI 45

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



SALAMI NAPOLI 45

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

PIZZA NAPOLETANA BIANCA



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



QUATTRO FORMAGGI 49

Mozzarella fior di latte. crème fraîche. kozi ser. taleggio. scamorza affumicata. orzechy włoskie.



MORTADELLA E STRACCIATELLA 49

Mozzarella fior di latte. crème fraîche. mortadella di Bologna. straciatella 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.
— * —

BOSCO 52

Sos z podsmażanych na maśle grzybów. czosnek. mozzarella fior di latte.
rukola. pecorino romano. oliwa truflowa.



GAMBERO ROSSO 55

Sos z pieczonej papryki. mozzarella fior di latte. krewetki argentyńskie.
brzoskwinie. tajska bazylia. zest z limonki. świeża kolendra.

STRACCIATELLA 'NDUJA 48

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



SALSICCIA E PEPERONI 49

Mozzarella fior di latte. sos z palonej papryki. scamorza. nduja.
salsiccia Bollo Bianco. czerwona cebula.



SPINACHI E GORGONZOLA 46

Crème fraîche z gałką muszkatałową. mozzarella fior di latte. karmelizowana gruszka.
gorgonzola dolce. świeży szpinak. orzechy w karmelu.



ARROSTO 48

Pomidory San Marzano. mozzarella fior di latte. prosciutto cotto arrosto.
kalabryjskie chilli. peperonata.



PICCANTE 45

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



COPPA DI PARMA 49

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

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 infuzowanym
przyprawami korzennymi

MATCHA LATTE 20
Moya Matcha

MLEKO 3
Owsiane / kokosowe

HERBATA

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

HERBATA JESIENNA 24
Cynamon, żurawina,
syrop klonowy, przyprawy
korzenne

SOFTY

COCA COLA 0,25L 12
COCA-COLA ZERO 0,25L 12
FANTA 0,25L 12

LEMONIADA DOMOWA 16
cytrynowa / yuzu /
jesienna gruszka & rozmarynem

KARAFKA LEMONIADY 47
DOMOWEJ 1L
cytrynowa / yuzu /
jesienna gruszka & rozmarynem

WODA DELICE
GAZOWANA 0,33L 12

WODA DELICE
NIEGAZOWANA 0,33L 12

KARAFKA WODY
FILTROWANEJ 0,7L 14

KOKTAJLE 0%



Pełnia smaku bez alkoholu. Orzeźwiające, kolorowe i tworzone 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.

LIMONCELLO ZERO 34
Limonzero. prosecco 0% la
Gioiosa. woda gazowana.

PORNSTAR ZERO 33
Puree marakuja. prosecco 0% la
Gioiosa. syrop waniliowy.
sok z cytryny. syrop cukrowy.
białko.

PIWA

PERONI NASTRO AZZURRO 20
0,33L | 5%

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

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

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

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

HARDMADE 4.5% 0.4L 19

LIKIERY



Na zakończenie ucztę 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
Niezwyczajne 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

ZESTAW DEGUSTACYJNY 169
Grappa Le Diciotto Lune.
Grappa Giare Amarone. Grappa La Trentina Morbida.

GRAPPA LE DICIOTTO LUNE 22

**GRAPPA RISERVA BOTTE
PORTO 23**

GRAPPA GIARE AMARONE 25

GRAPPA BOTTI DA RUM 21

**GRAPPA LA
TRENTINA MORBIDA 20**

GRAPPA BOTTI DA WHISKEY 21

Wszystkie grappy degustowane są po 20ml

ALKOHOLE PREMIUM

WÓDKA ALTAMURA 30

**WHISKY SILVIO CARTA
Z SARDYNII 70**

GIN SICILY EDITION 33

TEQUILA DON JULIO 40