


Antipasti /Przystawki / Appetisers

- 1. Focaccia** 9.00 zł
2. Bruschetta con pomodorini 15.00 zł
Grzanki ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią
Toasts with fresh tomatoes, garlic and basil
3. Verdure Grigliate, Marinate 12.00 zł
Antipasti, Grillowane warzywa, marynaty
Marinades, Grilled vegetables
4. Zucchine alla Parmigiana 18.00 zł
Zapiekana cukinia z mozzarellą i pomidorami
Baked zucchini with mozzarella and tomatoes
5. Frittura mista di latterini e baby calamari di salsa al limone e menta 26.00 zł
Mix smażonych baby kalmarów i rybek „latterini” z dipem cytrynowo-miętowym
Fried baby squid and latterini fish with lemon-mint sauce
6. Anelli di calamari fritti al parmigiano con aggiunta di salsa tartara 28.00 zł
Krażki kalmara w parmezie z dipem tatarskim
Frid Squid rings in parmesan cheese crumb with tartara sauce
7. Gamberetti Casa Italia  42.00 zł
Krewetki z czosnkiem, oliwą i peperoncino
Shrimps with garlic, olive oil and peperoncino
8. Carpaccio di manzo con salsa cipriani 36.00 zł
Carpaccio wołowe
Tenderloin carpaccio cipriani sauce
9. Tartara di manzo classica con uovo di quaglia con crostini e burro 36.00 zł
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym i grzanką
Beef tatare with quail egg butter and bread croutons
10. Carpaccio di Tonno fresco in salsa di mostarda e miele 36.00 zł
Carpaccio z Tuńczyka z sosem musztardowo-miodowym
Tuna carpaccio with honey mustsrud sauce
11. Affettato misto (2 persone) bresaola coppa e prosciutto 38.00 zł
Talerz wędlin dla 2 osób
Selection of Italian cold cuts for 2 people
12. Formaggi misti salezionati (2 persone) 38.00 zł
Talerz serów dla 2 osób
Selection of Italian cheeses for 2 people

Zuppe / Zupy / Soup

1. Crema di sedano con noci e olio al tartufo 16.00 zł
Krem z selera z orzechami włoskimi i oliwą truflową
Celery cream soup with walnuts and truffle olive
2. Zuppa di pesce Calabrese  29.00 zł
Zupa rybna z dorszem i owocami morza
Calabrian fish soup with seafood and cod
3. Crema di pomodoro 16.00 zł
Krem z pomidorów
Tomato cream soup


Insalata / Sałatki / Salads

1. Insalata di pollo 27.00 zł
Sałatka z kurczakiem: sałata rzymska, grillowana pierś kurczaka, seler, jabłko, mango, vinegrette.
Salad with chicken: romaine lettuce, grilled chicken breast, celery, apple, mango, vinegrette sauce.
2. Insalata di mare 36.00 zł
Sałatka z krewetkami, mulami i krążkami kalmara podana z mixem sałat i świeżych warzyw (sos musztardowy)
Salad with shrimps and squid : mix lettuce and mix vegetables (mustard sauce)
3. Vegetariana Italiana 27.00 zł
Włoska wegetariańska sałatka z pomidorem, cukinią, , marchewka, ogórkiem, papryką i cebula oraz orzechami włoskimi
Italian vegetarian salad with tomato, zucchini, carrot, cucumber, pepper, onion and walnuts

Risotto / Risotto / Risotto

1. Risotto ai funghi porcini 37.00 zł
Risotto z grzybami
Risotto with mushroom
2. Risotto gamberi e curry 46.00 zł
Risotto z krewetkami i curry
Curry risotto with shrimps

Pasta / Makarony / Noodle

1. Lasagna Casa Italia 27.00 zł
Lazania mięsna z pieca przekładana ragu i sosem beszamelowym
Lasagna with ragu and bechamel sauce
2. Tortelloni Donna con pesto e mascarpone 29.00 zł
Tortelloni ze szpinakiem i ricottą
Tortelloni with spinach and ricotta
3. Spaghetti alla carbonara 28.00 zł
Spaghetti w sosie z jaj, z pancettą i parmezanem
Spaghetti in egg and pancetta becon and parmesan cheese
4. Pappardelle ai funghi porcini 37.00 zł
Pappardelle z borowikami w sosie na bazie białego wina z natką pietruszki i tartym parmezanem
Pappardelle with porcini mushrooms in sauce based on white wine, parsley and grated parmesan cheese
5. Tagliatelle al nero di seppia con gamberi  42.00 zł
Czarne tagliatelle z krewetkami, lekko pikantnym sosem ze świeżych pomidorów, papryczkami chilli, czosnkiem i natką pietruszki
Black tagliatelle with shrimps, fresh tomato sauce, chilli peppers, garlic and fresh parsley
6. Tagliatelle alla bolognese 29.00 zł
Tagliatelle z ragu i parmezanem
Tagliatelle with ragu and parmesan cheese
7. Cacio e pepe al tartufo 44.00 zł
Spaghetti z czarnym pieprzem, serem cacio i świeżą trufłą
Spaghtetti with black pepper, cacio cheese and fresh truffle
8. Gnocchi di patate Angelochef al gorgonzola 27.00 zł
Gnocchi szefa Angelo z sosem gorgonzola
Home made potates dumplins with gorgonzola
9. Spaghetti allo Scoglio  55.00 zł
Spaghetti alla chitarra z owocami morza na bazie brandy i białego wina
Spaghetti alla chitarra with seafood with brandy and white wine

Pesce / Ryby / Fish

1. Luccioperca gratinato alla Fiorentina su spinaci e salsa bianca **42.00 zł**
Filet z sandacza zapiekany na szpinaku z gratin i białym sosem
Zander fillet gratin served with buttered spinach and white sauce
2. Trancio di salmone d'Alaska in salsa remoulade **46.00 zł**
Grillowany dziki łosoś z Alaski z salsą remoulade
Grilled Wild Darnes of Alaska salmon with remoulade
3. Filetto di mazluzzo in salsa di aneto **38.00 zł**
Filet z dorsza na sosie koprowym
Boiled Codfish fillet in dill sauce

(dania rybne serwujemy z mini sałatą)

Piatti di carne / Dania mięsne / Meat dish

1. Petto di Pollo in salsa di agrumi **28.00 zł**
Filet z kurczęcia smażony na maśle, skropiony cytrusami na makaronie w sosie warzywnym
Fried Chicken fillet in citrus sauce with vegetable pasta
2. Cotoletta Casa Italia **29.00 zł**
Panierowany schab Casa Italia podany z ziołowymi ziemniakami
Breaded pork chop Casa Italia served with herbal potatoes
3. Suprema di faraona al sesamo e miele di acacia **45.00 zł**
Pierś z Perliczki w sezamie z miodem z akacji
Breast of guinea fowl with sesame and honey
4. Filetto di manzo 200g. alla grilla con salsa valpolicella **72.00 zł**
Polędwica wołowa z sosem valpolicella
Grilled Beef tenderloin with valpolicella wine sauce
5. Guanciaie di manzo nella sua demiglace con patate pure **38.00 zł**
Policzki wołowe w sosie własnym z puree ziemniaczanym
Beef cheeks in its own gravy served with mashed potatoes
6. Scaloppina al gorgonzola con gnocchi della casa **36.00 zł**
Eskalopki w sosie gorgonzola z Gnocchi na maśle
Scaloppina stewed in gorgonzola sauce with home made Gnocchi on butter
7. Costolette di Angello inpanate e fritte con salsa menta **62.00 zł**
Jagnięcina w ziołach z sosem miętowym

Fried lamb chops in herb's breadcrumb with mint sauce

Menu per Bambini ***Menu dla dzieci / Children's menu***

1. Gnocchetti al pomodoro **14.00 zł**
Gnocchi z sosem pomidorowym
Gnocchetti with sauce tomato
2. Pizza con prosciutto **12.00 zł**
Pizza Bambini z sosem pomidorowym, szynką, mozzarellą i listkiem świeżej bazylii
Bambini pizza with tomato sauce, ham, mozzarella and a leaf of fresh basil
3. Filettini di pollo con patatine **14.00 zł**
Panierowane polędwiczki z kurczaka z karbowanymi frytkami w kształcie litery V
Chicken breast with corrugated French fries
4. Spaghetti Napoli **14.00 zł**
Makaron Spaghetti w sosie pomidorowym
Spaghetti Napoli

Desert / Desery / Desert's

1. Mix frutti di bosco con gelato e mascarpone **20.00 zł**
Mix owoców leśnych podany z gałką lodów waniliowych i mascarpone
Mix of forest fruits served with a scoop of vanilla ice cream and mascarpone
2. Creme Brulee con caramello e cioccolato bianco **18.00 zł**
Creme Brulee z karmelem i białą czekoladą
Creme Brulee with caramel and white chocolate
3. Tiramisú **17.00 zł**
4. Cremino al. cafee **18.00 zł**
5. Musse cioccolato **18.00 zł**

Pizza / Pizza / Pizza

- 1. Margherita** **18.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, parmezan
(Pelati sauce, mozzarella, basil, parmesan)

- 2. Diavola**  **22.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, salami, sos peperoncino
(Pelati sauce, mozzarella, salami)

- 3. Milano** **25.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, cebula, papryka, salami, bazylia, parmezan
(Pelati sauce, mozzarella, mushrooms, onions, peppers, salami)

- 4. Fresca** **26.00 zł**
Mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidory, parmezan, bazylia
(Mozzarella, parma ham, arugula, tomatoes, parmesan, basil)

- 5. Calzone Toscano (pieróg)** **24.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, parmezan, bazylia
(Pelati sauce, mozzarella, ham, mushrooms, parmesan, basil)

- 6. Funghi porcini** **29.00 zł**
Mozzarella, borowik szlachetny, pancchetta, oliwa
(Mozzarella, pancchetta, boletus, oil)

- 7. Capricosa** **24.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki
(Pelati sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives)

- 8. Spacca Napoli**  **28.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, salami pikante, pancchetta, gorgonzola, bazylia
(Pelati sauce, mozzarella, salami picante, pancetta, gorgonzola, basil)


- 9. Fromagi (4 sery)** **32.00 zł**
Mozzarella, gorgonzola, parmezan, scamorza
(Mozzarella, gorgonzola, parmesan, scamorza)

- 10. Vegetariana** **28.00 zł**
Sos pomidorowy, cukinia, bakłażan, pieczarki, oliwki, papryka, mozzarella, parmezan, bazylia
(Pelati sauce, zucchini, eggplant, mushrooms, olives, peppers, mozzarella, parmesan, basil)

- 11. Avana** **24.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas, kukurydza

(Pelati sauce, mozzarella, ham, pineapple, corn)

12. Campagnola **25.00 zł**
Sos BBQ, pierś z kurczaka, cebula, pancetta, kukurydza
(BBQ sauce, chicken breast, onion, pancetta, corn)

13. Luna  **24.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, salami picante, szynka, pieczarki
(Pelati sauce, mozzarella, salami picante, ham, mushrooms)

Caffé / Kawa / Coffee

Espresso	8.00 zł
Americano	8.00 zł
Kawa biała/white coffee	9.00 zł
Cappuccino	9.00 zł
Latte Macchiato	11.00 zł

TÉ / Herbata / Tea

RICHMONT do wyboru	9.00 zł
SIR WILLIAM'S czarna	7.00 zł

Bevande fredde /Napoje zimne / cold drink's

Pepsi	200 ml	8.00 zł
Pepsi Max	200 ml	8.00 zł
Mirinda	200 ml	8.00 zł
7up	200 ml	8.00 zł
Schweppes	200 ml	8.00 zł
Lipton brzoskwinia/peach	200 ml	8.00 zł
Lipton cytryna/lemon	200 ml	8.00 zł
<u>Toma sok:</u>		
Pomarańczowy/orange	200 ml	8.00 zł
Pomidorowy/tomato	200 ml	8.00 zł
Jabłkowy/apple	200 ml	8.00 zł
Porzeczkowy/black currant	200 ml	8.00 zł
Rockstar	250 ml	10.00 zł



**Górska
Natura**

Acqua / Woda / Water

Woda niegazowana/still water

Górska Natura	300 ml	8.00 zł
Acqua Panna/Galvanina	750 ml	14.00 zł
Lemoniada/Napoje Galvanina BIO – Zapytaj obsługi o smak	355 ml	12.00 zł

Woda Gazowana/sparkling water

Górska Natura	300 ml	8.00 zł
San Pellegrino/Galvanina	750 ml	14.00 zł
Perlage	300 ml	9.00 zł

Aperitivo /Aperitif / Aperitif

Aperol Spritz		24.00 zł
Aperol 80 ml/prosecco 80 ml/woda 40 ml		
Hugo		23.00 zł
Prosecco 120 ml/syrop z kwiatu czarnego bzu 40 ml/Limonka/mięta		

Birra alla spina Piwa lane / Draft beer

Pilsner Uргуell Hladinka	0,5 l	10.00 zł
Pilsner Uргуell Milko	0,5 l	9.00 zł
Pilsner Uргуell Cochtan	0,5 l	10.00 zł
Pilsner Uргуell Snyt	0,3 l	9.00 zł

Birra In bottiglia Piwa butelkowe / Beer in bottle

Książęce Pszeniczne	0,5 l	8.00 zł
Tyskie Gronie	0,5 l	8.00 zł
Lech Free	0,3l	8.00 zł

Vodka / Wódka / Vodka

Wyborowa	40 ml	8.00 zł
Absolut	40 ml	9.00 zł

Whisky Whisky / Whisky

Ballantine's	40 ml	14.00 zł
Jameson	40 ml	14.00 zł
Jack Daniel's	40 ml	18.00 zł
Chivas-12yo	40 ml	22.00 zł
Glendfiddich-12yo	40 ml	22.00 zł

Brandy/ Brandy / Brandy

Vecchia Romagna	40 ml	22.00 zł
-----------------	-------	----------

Grappa / Grappa / Grappa

Diciotto Lune	40 ml	20.00 zł
---------------	-------	----------

Gin / Gin / Gin

Gordon's	40 ml	13.00 zł
Bombay	40 ml	18.00 zł

Casa Italia

The Best Restaurants

Restauracja jest czynna od poniedziałku do czwartku
od godziny 12.00 do 22.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 21.30

Restauracja jest czynna od piątku do soboty
od godziny 12.00 do 23.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 22.30

Restauracja jest czynna w niedzielę
od godziny 12.00 do 21.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 20.30

**Rezerwacje pod numerem telefonu
539-990-116**