



Autentyczna kuchnia włoska

TRATTORIA

Parmigiano

Pizza • Pasta • Wino

MENU



Szef kuchni poleca dania z owocami morza

Chef's recommendations: seafood dishes



ANTIPASTI

CALMARI FRITTI 37,00 PLN

Smażone kalmary, sos aioli / Fried calamari, aioli sauce

INSALATA DI GAMBERI 54,00 PLN

Mix sałat, avocado, czerwona cebula, melon, krewetki, jogurt grecki, limonka, focaccia / Mixed salad greens, avocado, red onion, melon, shrimp, Greek yogurt, lime, focaccia

GAMBERETTI AL VINO BIANCO 45,00 PLN

Krewetki w białym winie, cukinia, pomidor koktajlowy, focaccia / Shrimp in white wine, zucchini, cherry tomatoes, focaccia

PASTA

FETUCCINE CON GAMBERI E ZUCCHINE 52,00 PLN

Domowy makaron fetucine, krewetki, cukinia, pomidorki koktajlowe, rukola / Homemade fettuccine, shrimp, zucchini, cherry tomatoes, arugula

LINGUINE NERO DI SEPIA ALLO SCOGLIO 59,00 PLN

Czarny domowy makaron linguine w pikantnym sosie pomidorowym BIO z krewetkami, mule, kalmary, ośmiorniczki, peperoncino / Black squid-ink linguine in spicy organic tomato sauce with shrimp, mussels, calamari, baby octopus, chili



SECONDI

FRITTO MISTO 55,00 PLN

Smażone krewetki, kalmary, ośmiorniczki, sos aioli, focaccia / Mixed fried seafood: shrimp, calamari, baby octopus; aioli sauce, focaccia

PIZZA

GAMBARETTI E ZUCCHINE 49,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, krewetki, cukinia / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, shrimp, zucchini

FRUTTI DI MARE 55,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, krewetki, mule, kalmary, peperoncino / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, shrimp, mussels, calamari, chili



ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA 26,00 PLN

Domowe pieczywo, pomidor koktajlowy, oregano, czosnek, bazylia
Homemade bread, cherry tomatoes, oregano, garlic, basil

MOZZARELLA DI BUFALA 42,00 PLN

Mozzarella di bufala Campana D.O.P, pieczona papryka,
pomidor koktajlowy, bazylia, focaccia / Buffalo mozzarella
Campana D.O.P., roasted peppers, cherry tomatoes, basil, focaccia

PROSCIUTTO E MELONE 45,00 PLN

Szynka Prosciutto di Parma D.O.P. melon, rukola, focaccia
Prosciutto di Parma D.O.P., melon, arugula, focaccia

INSALATA CON POLLO 39,00 PLN

Mix sałat, kurczak, pomidor koktajlowy, ogórek, anchois,
ser Parmigiano Reggiano D.O.P, czerwona cebula, pestki dyni, winegret, focaccia
/ Mixed greens, chicken, cherry tomatoes,
cucumber, anchovies, Parmigiano Reggiano D.O.P., red onion,
pumpkin seeds, vinaigrette, focaccia

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA 43,00 PLN

Sałatka z kozim serem, pomidorki koktajlowe, ogórek, burak, maliny, pistacje,
krem balsamiczny / Goat cheese salad with cherry tomatoes, cucumber, beetroot,
raspberries, pistachios,
balsamic cream

CARPACCIO DI MANZO 54,00 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, ser Parmigiano Reggiano D.O.P. rukola, kapary,
oliwa truflowa, focaccia / Beef tenderloin carpaccio, Parmigiano Reggiano D.O.P.,
arugula, capers, truffle oil, focaccia

ZUPPE

PASSATELLI IN BRODO 27,00 PLN

Rosół z kluseczkami z sera Parmigiano Reggiano D.O.P.
Chicken broth with Parmigiano Reggiano D.O.P. cheese dumplings

CREMA DI POMODORO BIO 25,00 PLN

Krem z pomidorów pelati BIO, mozzarella di bufala Campana D.O.P.,
pesto bazyliowe, focaccia / Organic peeled tomato cream,
Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., basil pesto, focaccia

PIZZE

-  **MARGHERITA** 35,00 PLN
Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, bazylia
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, basil
-  **MARINARA** 33,00 PLN
Pomidory pelati BIO, czosnek, oregano / Organic peeled tomatoes, garlic, oregano
-  **ROSSA** 32,00 PLN
Pomidory pelati BIO / Organic peeled tomatoes
-  **BIANCA** 35,00 PLN
Ser mozzarella fior di latte / Fior di latte mozzarella
-  **NAPOLI** 36,00 PLN
Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, anchois, oregano
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovies, oregano
-  **FUNGHI** 39,00 PLN
Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, pieczarki
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, mushrooms
-  **FUNGHI E SPINACI** 45,00 PLN
Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, pieczarki, szpinak,
ser gorgonzola / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, mushrooms,
spinach, gorgonzola cheese
-  **PRIMAVERA** 43,00 PLN
Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, rukola, pomidorki koktajlowe,
ser Parmigiano Reggiano D.O.P., krem balsamiczny
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, arugula, cherry tomatoes,
Parmigiano Reggiano D.O.P., balsamic cream
-  **VERDURE GRILLIATE** 45,00 PLN
Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, grillowana papryka, cukinia,
bakłażan / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, grilled peppers, zucchini,
eggplant
-  **BUFALA** 49,00 PLN
Pomidory pelati BIO, ser mozzarella di bufala Campana D.O.P. bazylia
Organic peeled tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., basil
-  **SICILIANA** 52,00 PLN
Pomidory pelatti BIO, ser mozzarella di bufala Campana D.O.P.,
pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, Parmigiano Reggiano D.O.P., krem balsamiczny
Organic peeled tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., cherry tomatoes, black
olives, Parmigiano Reggiano D.O.P., balsamic cream



QUATRO FORMAGGI 49,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, ser pecorino Romano D.O.P.
gorgonzola ORO D.O.P, ser Parmigiano Reggiano D.O.P
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, pecorino Romano D.O.P.,
Gorgonzola ORO D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P.

BIANCA E PANCETTA 42,00 PLN

Ser mozzarella fior di latte, pancetta
Fior di latte mozzarella, pancetta

VECCHIA MODENA 46,00 PLN

Ser mozzarella fior di latte, pancetta, ser Parmigiano
Reggiano D.O.P, krem balsamiczny / Fior di latte mozzarella,
pancetta, Parmigiano Reggiano D.O.P., balsamic cream

PROSCIUTTO E FUNGHI 45.00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, szynka,
pieczarki / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
ham, mushrooms

GOLOSA 45,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, szynka, ananas
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, pineapple

SALAMI 42,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, salami
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, salami

AMATRICIANA 45,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, pancetta ser,
Parmigiano Reggiano D.O.P / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
pancetta, Parmigiano Reggiano D.O.P.

CAPRICIOSA 43,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, szynka, pieczarki, karczochy
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes



DIAVOLA 42,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, salami pikantne, peperoncino
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami, chili



ZINGARA 46,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, salami pikantne, grillowana
papryka, czarne oliwki / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami,
grilled peppers, black olives

TONNO 47,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte,
tuńczyk, czerwona cebula, kapary / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
tuna, red onion, capers



TRATTORIA PARMIGIANO 45.00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, borowik, spek,
Parmigiano Reggiano D.O.P. / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
porcini mushrooms, Speck, Parmigiano Reggiano D.O.P.

REGINA 44,00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, gorgongola, szpinak, pancetta
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, gorgonzola, spinach, pancetta

RUSTICA 47,00 PLN

Pomidory pelatti BIO ,ser mozzarella fior di latte, szynka, pancetta,
salami pikantne / Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, pancetta,
spicy salami

PARMA 49.00 PLN

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma D.O.P.
rukola, ser Parmigiano Reggiano D.O.P.
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., arugula,
Parmigiano Reggiano D.O.P.

PIZZE CALZONI

CALZONE MOZARELLA 36,00 PLN

Pomidory pelati BIO, mozzarella fior di latte, oregano
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, oregano

CALZONE CLASSICO 42,00 PLN

Pomidory pelati BIO,ser mozzarella fior di latte, szynka
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham

CALZONE CON VERDURE GRILLIATE 45 ,00 PLN

Pomidory pelatti BIO, ser mozzarella fior di latte, grillowana papryka, cukinia, bakłażan
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, grilled peppers, zucchini, eggplant

CALZONE FUNGHI PORCINI 46,00 PLN

Ser mozzarella fior di latte, borowiki, carpaccio z czarnej trufli
Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, black truffle carpaccio

CALZONE ALLA NUTELLA 42,00 PLN

Krem orzechowo – czekoladowy / Hazelnut-chocolate spread



PIZZA AL. METRO

PIZZA NA METRY



MARGHERITA PÓŁ METRA half-meter margherita

z jednym dodatkiem / with one topping

z dwoma dodatkami / with two toppings

z trzema dodatkami / with three topping

70,00 PLN

75,00 PLN

85,00 PLN

95,00 PLN



PASTA

SPAGEETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 35,00 PLN

Domowy makaron spaghetti, czosnek, peperoncino, ser Parmigiano Reggiano
Homemade spaghetti with garlic, chili, Parmigiano Reggiano D.O.P.

RIGATONI AL. POMODORO 38,00 PLN

Domowy makaron rigatoni, sos pomidorowy BIO,
ser Parmigiano Reggiano D.O.P. / Homemade rigatoni
with organic tomato sauce, Parmigiano Reggiano D.O.P.

GNOCCHI AL. POMODORO E BASILICO 39,00 PLN

Kluseczki ziemniaczane gnocchi, sos pomidorowy BIO, ser Parmigiano Reggiano
D.O.P. / Potato gnocchi with organic tomato and basil sauce, Parmigiano Reggiano D.O.P.

GNOCCHI CON GORGONZOLA AL FORNO 49,00 PLN

Kluseczki ziemniaczane gnocchi, zapiekane z gorgonzolą, szpinak,
orzechy włoskie, ser mozzarella fior di latte / Oven-baked potato gnocchi with
gorgonzola, spinach, walnuts, fior di latte mozzarella

FETTUCCINE CON VERGURE 49,00 PLN

Domowy makaron fettuccine, suszone pomidory,
szpinak, pieczarki, cukinia, śmietanka, ser Parmigiano Reggiano
Homemade fettuccine with sun-dried tomatoes, spinach,
mushrooms, zucchini, cream, Parmigiano Reggiano D.O.P.

FETTUCCINE CON GAMBERI E ZUCCHINE 52,00 PLN

Domowy makaron fettuccine, krewetki, cukinia, pomidorki koktajlowe, rukola
Homemade fettuccine with shrimp, zucchini, cherry tomatoes, arugula

SPAGHETTI CON POLPETTE AL SUGO 45,00 PLN

Domowy makaron spaghetti, sos pomidorowym BIO, pulpeciki z wołowiny
i włoskiej kielbasy, bazylia, ser Parmigiano Reggiano D.O.P. / Homemade spaghetti
in organic tomato sauce with beef and Italian sausage meatballs, basil,
Parmigiano Reggiano D.O.P.

FETTUCCINE ALFREDO 48,00 PLN

Domowy makaron fettuccine, suszone pomidory, szpinak, śmietanka, kurczak, ser Parmigiano Reggiano D.O.P. / *Homemade fettuccine with sun-dried tomatoes, spinach, cream, chicken, Parmigiano Reggiano D.O.P.*

TORTELLACCI CON SPINACI E MOZARELLA 48,00 PLN

Domowe pierożki ze szpinakiem i mozzarellą, pieczarki, szynka cotto, śmietanka / *Homemade tortellacci with spinach, mozzarella, mushrooms, smoked ham, cream*

RAVIOLI CON ANATRA AFUMICATA E MASCARPONE 52,00 PLN

Domowe pierożki ravioli z wędzoną kaczką i maskarpone, masło, szłwia / *Homemade ravioli with smoked duck, mascarpone, butter, sage*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 49,00 PLN

Domowy makaron spaghetti, guanciale, żółtko śmietanka, ser Pecorino Romano D.O.P. / *Homemade spaghetti with guanciale, egg yolk, cream, Pecorino Romano D.O.P.*

RIGATONI ALLA AMATRICIANA 49,00 PLN

Makaron rigatoni, pikantny sos pomidorowy BIO, guanciale, peperoncino, ser Pecorino Romano D.O.P. / *Rigatoni in spicy organic tomato sauce with guanciale, chili, Pecorino Romano D.O.P.*

 PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI 45,00 PLN

Domowy makaron pappardelle, borowiki, śmietanka, ser Parmigiano Reggiano D.O.P. / *Homemade pappardelle with porcini mushrooms, cream, Parmigiano Reggiano D.O.P.*

LASAGNE DI CASA 49,00 PLN

Domowa lazania, sos boloński, ser Parmigiano Reggiano D.O.P. / *Homemade lasagna with Bolognese sauce, Parmigiano Reggiano D.O.P.*

