MENU

TI AMŌ

RISTORANTE

ITALIANO

Primo

01. **Ti Amo L'Antipasto** (dla 2-4 osób) 38 / 68

Selekcja włoskich przekąsek wegetariańskich: grillowany bakłażan, smażone pieczarki, pieczone pomidorki koktajlowe, papryczki w oliwie nadziewane białym serkiem, mozzarella di bufala, zielone włoskie oliwki, firmowe zielone pesto i świeża bazylia / ok. 340 g

02. **Ti Amo I Salumi** (dla 2-4 osób) 49 / 89

Selekcja włoskich wędlin i serów: mortadela z pistacjami, dojrzewająca szynka San Daniele, szynka gotowana, pikantne salami, salami z koprem włoskim, pecorino z figą, pomarańczą i truflą, winogrona i orzechy włoskie. Do wyboru: konfitura figowa z musztardą, z czerwonej cebuli lub z gruszki z imbirem / ok. 290 g

03. **Ti Amo Fritto Misto** (dla 1-2 osób) 33 / 59

Kalmary, ośmiorniczki, krewetki oraz liście szpinaku i szałwii w tempurze z dodatkiem anchois, podawane z czarnym aioli i sosem „mayo tayo" / ok. 240 g

04. **Peperone con caponata e stracciatella** 39

Papryka z caponatą i starcciatella

Wolno pieczona czerwona papryka Ramiro z caponatą, serem stracciatella i sosem agrodolce. / ok. 330 g

05. **Cozze cacio e pepe** 48

Mule z sosem Cacio e Pepe

Ser Pecorino Romano, palony czarny pieprz, świeża pietruszka / ok. 290 g

06. **Tartare di manzo** 52

Tatar wołowy

Dodatki szefa kuchni / ok. 170 g

07. **Carpaccio di manzo** 57

Carpaccio wołowe

Polędwica wołowa, rukola, ser Grana Padano, grzybki marynowane, firmowe zielone pesto / ok. 110 g

08. **Vitello tonnato** 48

Cielęcina z sosem z tuńczyka

Kapary, grzybki marynowane / ok. 120 g

09. **Focaccia** 10 / 18

Masło ziołowo-czosnkowe, zestaw zielonych oliwek / ok. 100 g

Zuppe

10. **Crema di pomodoro** 34

Krem pomidorowy

Grzanki żytnie, czosnek i świeży rozmaryn smażone na oliwie z oliwek / ok. 380 g

11. **Minestra maritata** 32

Zupa ślubna

Rosół z szyjek indyczych z kulkami wołowo – wieprzowymi, szpinakiem i parmezanem / ok. 300 g

12. **Frutti di mare** 43

Zupa z owocami morza

Zupa rybna z dorszem, łososiem, mulami, kalmarami i krewetkami / ok. 170 g

Insalate

13. **Insalata Caprese** 42

Sałatka Caprese

Pomidory, mozzarella, domowe pesto, świeża bazylia, pistacje / ok. 290 g

14. **Insalata Caesar** 39

Sałatka Cezar

Sałata rzymska, żółtko, musztarda dijon, kapary, anchois, sos worcestershire, ser Grana Padano, grzanki / ok. 290 g

15. **Insalata con formaggio di capra, pera e finocchio** 46

Sałatka z kozim serem grillowanym, gruszką i koprem włoskim

Granat, ser Grana Padano, rukola / ok. 460 g

16. **Insalata con burrata, melone e prosciutto di Parma** 48

Sałatka z burratą, melonem i szynką parmeńską

Ser Grana Padano, orzechy włoskie, marakuja / ok. 260 g

Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku. Przy grupach od 5 osób nie dzielimy rachunków. Szczegółowe informacje dotyczące alergenów i wartości energetycznych dań znajdują się u naszej obsługi restauracji.

Pasta

17. **Spaghetti Carbonara** 48

Guanciale, żółtko, ser Pecorino Romano, palony czarny pieprz / ok. 220 g

18. **Tagliatelle nere con gamberi e pomodori** 52

Czarne tagliatelle z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi

Ser Grana Padano, chilli, czosnek / ok. 240 g

19. **Tagliatelle con salsiccia e gorgonzola** 48

Tagliatelle z kiełbasą Salsiccia i Gorgonzolą

Szpinak i sos śmietanowy na bazie serka mascarpone / ok. 320 g

20. **Tagliatelle Alfredo con pollo** 44

Tagliatelle Alfredo z kurczakiem

Filet z kurczaka supreme, Grana Padano, czosnek, cebula, śmietana / ok. 280 g

21. **Ravioli con ricotta, parmigiano e tuorlo d'uovo liquido** 45

Ravioli z ricottą, parmezanem i płynnym żółtkiem

W sosie z palonego masła i świeżej szałwii / ok. 160 g

22. **Ravioli di vitello al sugo di funghi porcini** 55

Ravioli z cielęciną w sosie borowikowym / ok. 160 g

23. **Lasagne alla Bolognese** 45

Lasagne w sosie bolońskim

Sos beszamelowy, mozzarella, parmezan / ok. 270 g

24. **Tortellacci ai frutti di mare** 53

Tortellacci z owocami morza / ok. 180 g

52

25. **Gnocchi con formaggio di capra**

Gnocchi z kozim serem i truflą

Por, Grana Padano, śmietana, tymianek / ok. 400 g

Secondi

26. **Petto di pollo ripieno di pomodori secchi, spinaci e mozzarella** 62

Pierś z kurczaka supreme nadziewana suszonymi pomidorami, szpinakiem i mozzarellą

Z dodatkiem gnocchi, w sosie serowym oraz warzywami na parze / ok. 500 g

27. **Lombo di maiale con osso alla griglia** 70

Grillowany schab z kością typu tomahawk

Podawany z pieczonymi ziemniakami, sosem borowikowym i grillowanymi warzywami / ok. 620 g

28. **Costolette d'agnello** 119

Kotlety jagnięce

Z dodatkiem, szpinaku, borowików, ziemniaków pieczonych / ok. 460 g

29. **Saltimbocca alla Romana** 83

Udziec cielęcy z szynką parmeńską i szałwią

Z dodatkiem gnocchi oraz mix sałat / ok. 460 g

30. **Risotto allo zafferano con manzo e funghi porcini** 65

Risotto szafranowe z wołowiną i borowikami / ok. 400 g

31. **Bistecca di filetto di manzo con verdure** 130

Stek z polędwicy wołowej z warzywami / ok. 440 g

Z dodatkiem grillowanych warzyw i ziemniaków pieczonych

32. **Orata alla griglia con verdure** 79

Dorada z grilla z warzywami / ok. 440 g

Dodatkowo mix sałat

Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku. Przy grupach od 5 osób nie dzielimy rachunków. Szczegółowe informacje dotyczące alergenów i wartości energetycznych dań znajdują się u naszej obsługi restauracji.

Pizza

33. **Margherita** 30
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 300 g

34. **Pepperoni** 38
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami pepperoni, oregano, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

35. **Capricciosa** 41
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, karczochy, pieczarki, oregano, ser Grana Padano, oliwa extra virgin / ok. 350 g

36. **Quattro formaggi** 42
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, sos pleśniowy, ser kozi, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

37. **Diavola** 52
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, 'nduja, salami spianata, jalapeño, stracciatella, miód z chili, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

38. **Prosciutto crudo** 53
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, ser Grana Padano, miód z chili i oliwa extra vergine / ok. 350 g

39. **Mortadella e pistacchio** 57
Biały sos, mozzarella fior di latte, mortadela z pistacjami, burrata, pistacje, oregano, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

40. **Datteri** 48
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, boczek, daktyle, gorgonzola, oregano, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

41. **Salame e formaggio di capra piccante** 55
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami z koprem włoskim, zielone oliwki, jalapeño, ser kozi, oregano, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

42. **Pancetta roma** 48
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, boczek, pieczarki, cebula czerwona, oliwki czarne, grana padano, oliwa extra virgin / ok. 350 g

Pizza

43. **Frutti di mare** 62
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, kalmary, krewetki, małże, ośmiorniczki, cytryna, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

44. **Tartufo** 58
Biały sos, mozzarella fior di latte, oregano, grillowany bakłażan, pasta truflowa, prosciutto crudo, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

45. **Vegetariana** 43
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, bakłażan, cukinia, czerwona papryka, czerwona cebula, posiekany czosnek, pomidorki koktajlowe, świeża rukola, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

46. **Deco** 45
Biały sos, mozzarella fior di latte, oregano, kurczak marynowany w czosnku i chili, czerwona papryka, czerwona cebula, ser Grana Padano i oliwa extra vergine / ok. 350 g

Dolci

47. **Tiramisù** / ok. 200 g 34

48. **Crème brûlée** / ok. 130 g 32

49. **Panna cotta con salsa di fragole** / ok. 130 g 30

50. **Cannoli con ricotta e pistacchio** / ok. 90 g 25

51. **Stracciatella** / ok. 150 g 30

Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku. Przy grupach od 5 osób nie dzielimy rachunków. Szczegółowe informacje dotyczące alergenów i wartości energetycznych dań znajdują się u naszej obsługi restauracji.



Rezerwacja stolików

+48 451 271 277

Organizacja imprez

+48 504 263 443

Chcesz poznać nas lepiej? Zobacz więcej na

restauracjatiamo.pl

TI AMŌ