

Stracciatella seasonal menu

Menu sezonowe Stracciatella

by Francesca Pisani

 – Szef Kuchni Poleca

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

CARPACCIO DI BARBABIETOLA [VEG] 24 zł

Carpaccio z buraków podane z serem z mleka bawolego Stracciatella di Bufala, pestkami dyni, orzechami włoskimi, płatkami międatów i rukolą, oliwą extra virgin, octem balsamicznym oraz gęstym sosem balsamicznym

Beetroot carpaccio, Stracciatella di Bufala cream cheese, pumpkin seeds, walnuts, almond flakes and arugula, served with extra virgin olive oil, balsamic vinegar and dense Balsamico sauce

Duża porcja / Large portion 34 zł

Dodatkowo Focaccia / Additionally Focaccia 9 zł

STRACCIATELLA CON ACCIUGA 25 zł

Kremowy ser z mleka bawolego Stracciatella di Bufala z marynowanymi filecikami anchois, pomidorkami cherry oraz grzankami przesmażonymi z oliwą extra virgin, gęstym sosem balsamicznym, czosnkiem i natką pietruszki

Stracciatella di Bufala cream cheese served with marinated anchovies, cherry tomatoes and croutons fried with extra virgin olive oil, dense Balsamico sauce, garlic and parsley

 **CARPACCIO CON STRACCIATELLA** 36 zł

Cienkie plastry surowej polędwicy wołowej z serem z mleka bawolego Stracciatella di Bufala, pomidorkami cherry, kaparami i marynowanymi prawdziwkami polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Thinly sliced raw beef with Stracciatella di Bufala cream cheese, cherry tomatoes, capers and marinated boletus mushrooms, served with extra-virgin olive oil and dense Balsamico sauce

Duża porcja / Large portion 46 zł

Dodatkowo Focaccia / Additionally Focaccia 9 zł

BRUSCHETTA POMODORO CON STRACCIATELLA [VEG] 24 zł

Grzanki z włoskiego pieczywa z drobno posiekanymi pomidorami, serem z mleka bawolego Stracciatella di Bufala, pesto

Italian grilled wheat bread topped with tomato concasse, Stracciatella di Bufala cream cheese, pesto

GAMBERI E STRACCIATELLA [P] 44 zł

5 grillowanych krewetek tygrysich XL na świeżych liściach roszponki, podane z kremowym serem z bawolego mleka Stracciatella di Bufala, grillowaną, marynowaną dynią, duszonymi pomidorkami cherry z czosnkiem i białym winem, pikantną konfiturą z czerwonej cebuli, oliwą truflową, dressingiem cytrynowo-czosnkiem i grzanką

Grilled prawns XL (5pcs) served atop of fresh lamb's lettuce, Stracciatella di Bufala cream cheese, grilled marinated pumpkin, sautéed cherry tomatoes with garlic and white wine, spicy red onion chutney, truffle oil, lemon-garlic dressing and slice of grilled bread

MANZO E STRACCIATELLA 45 zł

Plastry polędwicy wołowej, liście rukoli, karmelizowane pomidorkami cherry, kremowy ser z bawolego mleka Stracciatella di Bufala, oliwa extra virgin

Slices of beef served on arugula with caramelised cherry tomatoes, Stracciatella di Bufala cream cheese, extra virgin olive oil



Trattoria Rucola

Stracciatella seasonal menu

Menu sezonowe Stracciatella

by Francesco Pisani

PIZZA

Każda pizza na włoskim cienkim cieście drożdżowym z sosem pomidorowym i serem mozzarella.
Each pizza is made on a very thin crust, topped with house-made tomato sauce, mozzarella cheese.

średnia 28 cm/ duża 38 cm
medium 28 cm / large 38 cm

'NDUJA E STRACCIATELLA [P] 41/49 zł

Pikantna kiełbasa 'Nduja, grillowany bakłażan, ser z mleka bawolego Stracciatella di Bufala, bazylia, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Spicy Italian salumi 'Nduja, grilled eggplant, Stracciatella di Bufala cream cheese, basil, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

 **PROSCIUTTO CRUDO E 'NDUJA [P]** 42/50 zł

Pikantna kiełbasa Nduja, szynka Prosciutto Crudo, ser z mleka bawolego Stracciatella di Bufala, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Spicy Italian salumi 'Nduja, Prosciutto Crudo ham, Stracciatella di Bufala cream cheese, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

PASTA

Świeże makarony domowe. Home-made Italian pasta.

SPAGHETTI STRACCIATELLA [VEG] [P] 37 zł

Makaron jajeczny troccoli z sosem z pomidorków cherry, chilli i sera z mleka bawolego Stracciatella di Bufala, posypany serem Grana Padano

Troccoli egg pasta with sauce made of cherry tomatoes, chilli peppers and Stracciatella di Bufala creamy cheese, topped with Grana Padano cheese

RISOTTO

RISOTTO VERDURA [VEG] 38 zł

Tradycyjne włoskie risotto z cukinią, groszkiem, szpinakiem, szparagami, czerwoną cebulą, pomidorkami cherry i kozim serem, posypane serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with zucchini, green peas, asparagus, red onion, cherry tomatoes and goat cheese, topped with Grana Padano cheese

DANIA GŁÓWNE - MIĘSNE / MEAT DISHES

 **FILETTO SPINACI E STRACCIATELLA** 73 zł

Stek z polędwicy wołowej na grzance, podany ze szpinakiem przesmażonym z czosnkiem, serem z bawolego mleka Stracciatella di Bufala oraz puree z batatów

Sirloin steak served on a toast bread with spinach sautéed with garlic, Stracciatella di Bufala cream cheese and sweet potato puree

SAŁATY/ SALADS

 **SPINACI E BARBABIETOLA [VEG]** 30 zł

Świeże liście szpinaku baby, buraki, kozi ser śmietankowy, pestki dyni, oliwa extra virgin, gęsty sos balsamiczny, świeże oregano

Baby spinach, beetroot, creamy goat cheese, pumpkin seeds, served with extra virgin olive oil, dense Balsamico sauce and fresh oregano

 **PARMA E STRACCIATELLA** 38 zł

Świeże liście roszponki i rukoli, szynka Prosciutto Crudo, pomidorki cherry, ser z mleka bawolego Stracciatella di Bufala, chrupiące paluszki grissini, oliwa extra virgin, sos miodowo-balsamiczny

Mix of lamb's lettuce and arugula with Prosciutto Crudo ham, cherry tomatoes, Stracciatella di Bufala cream cheese and grissini bread sticks, served with extra virgin olive oil and honey-Balsamico vinaigrette