

# Da Marco

restauracja

## Przystawki

Deska włoskich serów i wędlin dla 2-3 osób.....	39
<i>włoskie wędliny/włoskie sery/miód/oliwa/orzechy włoskie/białe winogrona</i>	
Carpaccio.....	25
<i>wołowina/kapary/rukola/grana padano/oliwa/sól/świeżo mielony pieprz/paluszki grissini</i>	
Bruschetta.....	14
<i>pesto bazyliowe/biała mozzarella/pomidorki koktajlowe/liście bazylii/oliwa/sól/pieprz</i>	
Kalmary z krewetkami.....	23
<i>krewetki/kalmary/szalotka/kolendra/sos winno-maślany/paluszki grissini</i>	

## Zupy

Krem serowy na piwie.....	13
<i>seler naciowy/puder z orzechów włoskich</i>	
Krem pomidorowo-bazyliowy.....	12
<i>biała mozzarella/liść bazylii</i>	

## Sałatki

Cezar.....	23
<i>grillowany kurczak/sałata rzymska/pomidorki koktajlowe/zielony ogórek/grzanki/sos cezar/grana padano</i>	
Sałatka z łososiem gravlax.....	27
<i>mix sałat ogrodowych/pomidorki koktajlowe/świeży ogórek/gravlax/vinegrette miodowo-limonkowy</i>	
Sałatka z grillowanym kozim serem.....	25
<i>mix sałat ogrodowych/pomidorki koktajlowe/grillowany kozi ser/gruszka/prażone pestki dyni/balsamico malinowe</i>	

## Dania główne

Kurczak kukurydziany.....	32
<i>pieś z kurczaka kukurydzianego sous vide o aromacie boczku z tymiankiem na puree ziemniaczanym z maślano-kardamonową śliwką oraz marchewką</i>	
Polędwiczka wieprzowa.....	38
<i>delikatna polędwiczka wieprzowa sous vide ze złocistymi, leśnymi kurkami w śmietanie z dodatkiem pieczonych ziemniaków z rozmarynem i karmelizowanych buraków</i>	
Policzki wołowe.....	35
<i>policzki wołowe z puree ziemniaczano-chrzanowym w sosie winno-grzybowym podawane z kapeluszami borowików podsmażonymi na maśle</i>	
Łosoś na czarnym risotto.....	37
<i>pieczony filec z łososia na wyspie z włoskiego, czarnego risotto z zieloną fasolką szparagową, pomarańczami i ziarnami granatu okraszonymi emulsją z cytrusów</i>	

## Risotto

Z kurczakiem risotto/kurczak/kurki/grana padano/masło.....	26
Wegetariańskie.....	25
<i>risotto/cukinia/papryka/czerwona cebula/rozmaryn/grana padano/masło</i>	
Z łososiem risotto/por/łosoś/mascarpone/koperek.....	29
Z krewetkami.....	30
<i>czarne risotto/krewetki/pomidorki koktajlowe/peperoncino/rukola/sos winno-maślany</i>	

## Makarony

Carbonara.....	24
<i>spaghetti/pancetta/żółtko/pecorino/grana padano/świeżo mielony pieprz</i>	
Agljo di Olio.....	20
<i>spaghetti/czosnek/peperoncino/natka pietruszki/wino/oliwa</i>	
La Bella.....	30
<i>tagliatelle/krewetki/cukinia/pomidorki koktajlowe/peperoncino/natka pietruszki/sos winno maślany</i>	
Gnocchi z policzkami wołowymi.....	30
<i>policzki wołowe/borowiki/demi glace/peperoncino/masło/rukola</i>	
Tagliatelle primavera.....	26
<i>suszone pomidory/czosnek/cukinia/szpinak/sos winno-maślany</i>	
Tagliatelle z szarpaną wieprzowiną.....	28
<i>szarpana wieprzowina/suszone pomidory/kapary/fasolka szparagowa/czosnek/oliwa</i>	
Gnocchi ze szpinakiem.....	28
<i>kurczak/szpinak/czosnek/sos gorgonzola</i>	

## Burgery

BBQ z frytkami belgijskimi.....	27
<i>wołowina/grillowany boczek/sałata rzymska/pomidor/czerwona cebula/korniszony/sos BBQ/bułka maślana</i>	
Blue Velvet z frytkami belgijskimi.....	29
<i>wołowina/gorgonzola/gruszka/sałata rzymska/pomidor/czerwona cebula/sos majonezowo-jogurtowy/bułka maślana</i>	

## Menu dla dzieci

Krem pomidorowy z gnocchi.....	10
Burger drobiowy.....	25
<i>filet z kurczaka/sałata rzymska/pomidor/czerwona cebula/korniszony/sos cocktailowy/frytki/bułka maślana</i>	
Tagliatelle pomodoro.....	16

## Desery

Crumble z jabłkami.....	13
Browni z mussem mascarpone.....	14

## Dodatki

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem.....	7
Sałatka sezonowa mix sałat, pomidor, ogórek, vinegret limonkowo-miodowy..	7
Gnocchi z masełkiem.....	7
Zielona fasolka szparagowa na maśle.....	8
Frytki belgijskie.....	8
Paluszki grissini.....	7
Sos (pomidorowy, musztardowo-miodowy, BBQ, majonezowo-jogurtowy).....	4

## Napoje

Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7-up, tonic Schweappes 0,2l.....	5
Lipton ice tea.....	5
Napoje Toma (jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, grejpfrut).....	5
Woda mineralna (gazowana/niegazowana) 0,3l.....	5
Woda Cisowianka (classique, perlage) 0,7l.....	11
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy.....	12
Herbata (o dostępne smaki zapytaj obsługę).....	8

Espresso.....	6
Podwójne espresso.....	8
Kawa czarna.....	7
Kawa biała.....	8
Cappuccino.....	9
Caffe latte.....	12

## Pizza neapolitańska o średnicy ok. 30 cm

1. Focaccia z oliwą czosnkową.....	10
2. Margharita.....	20
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte</i>	
3. Funghi.....	23
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, pieczarki</i>	
4. Salami Napoli.....	25
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, salami Napoli</i>	
5. Capriciosa.....	26
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto, pieczarki</i>	
6. Siciliana.....	27
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, salami Napoli, kapary, oliwki</i>	
7. Vegetariana.....	27
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, pieczarki, grillowana cukinia, oliwki, czerwona cebula</i>	
8. Diavolo.....	28
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, salami Napoli, spianata, diavoletta, peperoncino</i>	
9. Prosciutto di Parma.....	28
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano</i>	
10. Formaggio.....	29
<i>sos serowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, scamorza, grana padano</i>	
11. Portobello.....	28
<i>sos musztardowo-miodowy, mozzarella fior di latte, szarpana wieprzowina, czerwona cebula, ogórek kiszony, płatki chilli</i>	
12. Frutti di Mare.....	31
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, kalmary i krewetki marynowane w winie i czosnku, grillowana cukinia, świeża pietruszka</i>	
13. Tina.....	29
<i>sos serowy, mozzarella fior di latte, kurki leśne smażone z cebulą, gorgonzola piccante, świeży szczypiorek</i>	
14. Pera con formaggio.....	29
<i>pomidory pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, kozi ser, gruszka, rukola</i>	

## Słownik produktów włoskich

Prosciutto cotto - gotowana szynka włoska  
Spianata - salami pikantne, przyprawione chilli  
Diavoletta - salami pikantne, podwędzane  
Prosciutto di Parma - szynka parmeńska  
Scamorza - wędzona biała mozzarella

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne receptury. Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 min. Menu z gramaturami, menu uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz lista potraw które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u menadżera restauracji. Serwis naszych gości nie jest doliczony do rachunku.