MENU RESTAURACJI

Avventura Italiana

Górczewska 200A, 01-460 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
115	13	29.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI (7)

Focaccia — 29zł
Tradycyjne, cienkie włoskie pieczywo wypiekane w piecu, sól, rozmaryn, oliwa Extra Vergine

Krewetki królewskie w sosie winno-maślanym 5 szt. — 49zł
Krewetki królewskie, sos winno-maślanym, pomidorki cherry, czosnek, bazylia, natka pietruszki, peperoncino, focaccia

Tagliere di formaggi e salumi – Wędliny i sery 2/3 osoby — 59zł
deska włoskich długo dojrzewających wędlin oraz serów, oliwki, suszony pomidor

Tartare di manzo – Tatar z polędwicy wołowej — 52zł
120g polędwicy wołowej, cebulka, pieczarka marynowana, ogórek kiszony, oliwa Extra Vergine, żółtko, pieprz, sól, przyprawy, focaccia

Gricia — 34zł
Pieczywo wypiekany w piecu, guanciale, ser Pecorino Romano D.O.P, świeżo mielony pieprz, oliwa Extra Vergine

Bruschetta — 29zł
Chrupiący chlebek podpiekany w piecu, salsa pomidorowa, czosnek, pesto bazyliowe, bazylia, ser Grana Padano D.O.P, oliwa Extra Vergine

Carpaccio di filetto di manzo – Carpaccio z polędwicy wołowej — 54zł
120g polędwicy wołowej, rukola, kapary, cytryna, sól, pieprz, Grana Padano D.O.P, oliwa Extra Vergine, focaccia

ZUPY (2)

Zupa a'la Szef Kuchni – Brodo di manzo e polo — 26zł
Rosół wołowo-drobiowy – z tortellini alla carne

Zupa a'la Szef Kuchni – Crema di pomodoro — 26zł
Krem pomidorowy – burrata/pesto bazyliowe

SAŁATKI (4)

Insalata con formaggio di capra – Sałata z kozim serem — 47zł
Karmelizowany kozi ser, granat, mix sałat, burak, orzech włoski w miodzie, mus malinowy, sos winegret, focaccia

Insalata Cesar – Sałata Cezar — 47zł
Kurczaka w kruchej panierce, sałata rzymska, pomidorki cherry, ogórek, cebulka czerwona, grzanki, sos Cezar, ser Grana Padano D.O.P

Insalata con gambertetti – Sałata z krewetkami — 49zł
blanszowane krewetki, mix sałat w cytrusach, pomidorki cherry, mango, orzechy arachidowe, sos winegret, focaccia

Insalata Cesar – Sałata Cezar XL — XL 67 zł
Kurczaka w kruchej panierce, sałata rzymska, pomidorki cherry, ogórek, cebulka czerwona, grzanki, sos Cezar, ser Grana Padano D.O.P

DANIA GŁÓWNE

4

Stek z polędwicy wołowej — 99zł

Polędwica wołowa, sos z zielonego pieprzu, masło truflowe, frytki steakowe z parmezanem, mix sałat

Melanzane a'la Parmigiana — 49zł

Bakłażan marynowany, marynata sojowa z oliwą ziołową, z pomidorem pieczonym i mozzarellą, chips ziemniaczany

Schabowy po włosku a'la milanese — 55zł

Schab środkowy – puree ziemniaczane z musztardą francuską, zioła ogrodowe, mizeria na słodko

Filetto Sosus Vide — 55zł

Wolno gotowana polędwiczka wieprzowa, sos wytrawno-malinowy z rozmarynem, gnocchi z pesto bazyliowym, mix sałat

RYBY I OWOCE MORZA

4

Cozze al vino bianco — 55zł

Mule na białym winie – Mule 500 g, białe wino, oliva Extra Vergine, czosnek, peperoncino, sól, natka, focaccia

Cozze al pomodoro — 55zł

Mule w sosie pomidorowym – Mule 500 g, seler naciowy, peperocino, sos pomidorowy, czosnek, natka pietruszki, masło focaccia

Spaghetto quadrato frutti di mare in pergamena — 55zł

Spaghetti kwadratowe z owocami morza w pergaminie – Spaghetti quadrati, mule, małże, vongole, krewetki, mątwa, czosnek, pomidorki koktrajlowe, natka pietruszki, białe wino, oliwa extra vergine

Filetto di Salmone — 55zł

Stek z łososia, sos szczypiorkowy ze śmietana i kawiorem – sałatka z kopru włoskiego w pomarańczch z miętą i miodem, ziemniaki opiekane w ziołach z zieloną oliwą

MAKARONY

13

1. Spaghetti all'aglio Olio 39zł
Spaghetti, czosnek, peperoncino, pomidorki cherry, oliwa Extra Vergine, natka, ser Grana Padano D.O.P

2. Spaghetti alla Carbonara 49zł
Spaghetti, Guanciale, Pecorino Romano D.O.P, Parmigiano Reggiano D.O.P, żółtko, świeżo mielony pieprz

3. Paccheri all' amatriciana 49zł
Makaron Paccheri, Guanciale, cebula, sos pomidorowy ser Pecorino Romano DOP, oliwa Extra Vergine

4. Gorgonzola con Pollo 49zł
Makaron tagliatelle, kurczak, ser Gorgonzola D.O.P, szpinak, suszony pomidor, śmietana, chips z gruszki

5. Rigatoni di manzo a'la pomodoro 49zł
Makaron rigatoni z wołowiną w pikantnym sosie winno-pomidorowym z papryką i bazylią, ser Grana Padano

6. Zingarella con gamberi 49zł
Makaron tagliatelle, krewetki 16/20, papryka, czosnek, cebula, miód, peperoncino, sos winno-maślany, natka pietruszki, oliwa Extra Vergine

7. Di Sepia 55zł
Makaron tagliatelle nero di sepia, krewetki, mule, vongole, mątwa, wino, czosnek, natka, sos pomidorowy, oliwa Extra Vergine

8. Spaghetti Nero di sepia gamberetti a'la pomodoro 49zł
Spaghetti Nero di sepia, nduja, mascarpone, bazylia, czosnek, cebulka czerwona, sos pomidorowy

9. Gnocchi ripieni di formaggio capri 49zł
Gnocchi z kozim serem, masło truflowe, Vellutata z czarnymi truflami, ser Grana Padano D.O.P, oliwa EV

10. Spaghetti alla Bolognese 49zł
Spaghetti, sos bolognese (wołowo-wieprzowy), sos pomidorowy, ser Grana Padano D.O.P, oliwa EV

11. Ravioli con ricotta e spinaci 49zł
Ravioli z ricottą i szpinakiem, pomidorki cherry, masło, bazylia, czosnek, ser Grana Padano

12. Risotto ai frutti di mare 55zł
Ryż Arborio, małże, krewetki, mule, vongole, mątwa, wino, masło, pomidorki cherry, oliwa Extra Vergine

13. Gnocchi ripieni di formaggio capri 49zł
Gnocchi z polędwiczką wieprzową w sosie śmietanowym z gorgonzolą, grzybami, natką, sałata rzymska, ser Grana Padano D.O.P, oliwa Extra Vergine

PIZZA

22

1. Margherita 39zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia, pomidor

2. Marinara 43zł
anchois, oliwki, kapary, czosnek, oregano, sos pomidorowy

3. Prosciutto Cotto 47zł
szynka cotto, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

4. Prosciutto Cotto e funghi 48zł
szynka cotto, pieczarki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

5. Salami picante 48zł
salami picante Sorrentino, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

6. Salami Napoli 48zł
salami łagodne Napoli, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

7. Nduja 49zł
Nduja Calabrese Picante, cebulka karmelizowana, czosnek, natka pietruszka, bazylia, oregano, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

8. Tropicale – polecana dla dzieci 47zł
szynka cotto, ananas, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

9. Vegetariana 48zł
Pieczona papryka, oliwki, cebula, pieczarki, czosnek, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

10. Pepperoni 49zł
Pepperoni, ser Gorgonzola D.O.P, cebulka karmelizowana, Miód z chilli

11. Quattro formaggi 49zł
Gorgonzola D.O.P, Pecorino Romano D.O.P, Grana Padano D.O.P, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

12. Diavola 49zł
salami picante Sorrentino, pieczona papryka, papryczka jalapeno, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

13. Quattro Stagioni 49zł
salami picante Sorrentino, szynka cotto, oliwki, pieczarki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

14. Burrata 49zł
Ser Burrata, nduja, salsa ziołowa, bazylia, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

15. Parma e Rucola 49zł
szynka parmeńska Fiorucci, rukola, Parmigiano Reggiano D.O.P, pomidorki cherry, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

16. Masimo 49zł
szynka parmeńska Fiorucci, panchetta, szynka cotto, salami picante Sorrentino, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

17. Pizza ai Gamberetti 55zł
Krewetki, natka, czosnek, sos pomidorowy, pomidorki cherry mozzarella fior di latte

18. Pizza di manzo 55zł
Polędwica wołowa, papryczka jalapeno, szczypior, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

PIZZA BIANCO e CALZONI – Carbonara 48zł
Panchetta, jajko, pieprz, szczypiorek, Pecorino Romano D.O.P, śmietana, mozzarella fior di latte

PIZZA BIANCO e CALZONI – Caramello 48zł
Panchetta, gruszka, orzechy włoskie, karmel, mozzarella fior di latte

PIZZA BIANCO e CALZONI – Calzone 49zł
Szynka cotto, oliwki, pieczarki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

PIZZA BIANCO e CALZONI – Calzone picante 49zł
Spianata picante, jalapeno, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

DLA DZIECI

6

Rosół 23zł
z makaronem i marchewką

Piccolo Nuggets z frytkami 33zł
kawałki piersi z kurczaka w złocistej panierce podawane z frytkami

Piccolo Gnocchi pomodoro 23zł
Włoskie kopytka w sosie pomidorowym

Pizza Baby 33zł
króliczek (Pizza Margherita)

Piccolo Bolognese 33zł
Spaghetti, sos bolognese (wołowo-wieprzowy), sos pomidorowy, ser Grana Padano D.O.P

Frytki 19zł
Frytki Steakhouse (grube), sól, ketchup na życzenie

DESERY

3

Tiramisu 26zł

Panna cotta 24zł

Deser Szefa kuchni 24zł
Zapytaj kelnera

NAPOJE

5

Espresso 9zł
Coffee

Doppio espresso 13zł
Coffee

Imbryk – różne smaki 12zł
Earl grey, Green te, Owocowa różne smaki, Mięta

Americano / Cappuccino 12zł
Coffee

Caffe Latte 14zł
Coffee

NAPOJE ZIMNE

11

Lemoniada cytrynowa - 0,3l — 14zł – 0,3l
Napoje / Bevande

Aranciata – napój włoski o smaku pomarańczowym - 0,3l — 14zł – 0,3l
Napoje / Bevande

Cisowianka PERLAGE gazowana - 0,7l — 0,7l – 20zł
Napoje / Bevande

Coca-Cola Zero - 0,25l — 0,25l – 10zł
Napoje / Bevande

Sok pomarańczowy / jabłkowy - 0,25l — 0,25l – 10zł
Napoje / Bevande

Sok dzbanek - 1l — 35zł – 1l
Napoje / Bevande

Lemoniada cytrynowa - 1l — 40zł – 1l
Napoje / Bevande

Acqua LEVICO naturale/frizzante - 0,5l — 15zł – 0,5l
Napoje / Bevande

Coca-Cola - 0,25l — 0,25l – 10zł
Napoje / Bevande

Fanta - 0,25l — 0,25l – 10zł
Napoje / Bevande

Fuze tea - 0,25l — 0,25l – 10zł
Napoje / Bevande

PIWO

28

Wyborowa - 40cl — 12zł
Wódka

Stumbras - 40cl — 14zł
Wódka

Johnnie Walker Black Label - 40cl — 19zł
Whisky

Jack Daniel's - 40cl — 19zł
Whisky

Wino domowe Bianco - Kieliszek 150ml — 18zł
Wino domowe

Wyborowa - 0.5l — 120zł
Wódka

Stumbras - 0.7l — 210zł
Wódka

Johnnie Walker Black Label - 0.7l — 320zł
Whisky

Jack Daniel's - 0.7l — 320zł
Whisky

Wino domowe Bianco - Karafka 0.25l — 35zł
Wino domowe

PIWO ciąg dalszy

28

Wino domowe Bianco - Karafka 0.5l 55zł
Wino domowe

Wino domowe Bianco - Karafka 1l 90zł
Wino domowe

Wino domowe Rosso - Kieliszek 150ml 18zł
Wino domowe

Wino domowe Rosso - Karafka 0.25l 35zł
Wino domowe

Wino domowe Rosso - Karafka 0.5l 55zł
Wino domowe

Wino domowe Rosso - Karafka 1l 90zł
Wino domowe

Prosseco Cassa Gheller - Kieliszek 150ml 22zł
To lekko wytrawne wino musujące o dużej owocowości o niezwykle przyjemnym bukiecie. Wykonane w 100% z winogron Glera.

Prosseco Cassa Gheller - 0.75l 90zł
To lekko wytrawne wino musujące o dużej owocowości o niezwykle przyjemnym bukiecie. Wykonane w 100% z winogron Glera.

Fragolino Fiorelli Rosso - Kieliszek 150ml 18zł
Fragolino to tzw. „wino poziomkowe" połączenie czerwonego musującego wina z aromatem i smakiem świeżych truskawek, poziomek i malin. Doskonałe jako aperitif i towarzysz deserów.

Fragolino Fiorelli Rosso - 0.75l 80zł
Fragolino to tzw. „wino poziomkowe" połączenie czerwonego musującego wina z aromatem i smakiem świeżych truskawek, poziomek i malin. Doskonałe jako aperitif i towarzysz deserów.

Aperol Spritz 33zł
Prosseco, aperol, woda gazowana

Peroni but. - 0.66l 26zł
Piwo butelkowe Włoskie

Birra Moretti but. - 0.33l 15zł
Piwo butelkowe Włoskie

Heineken but. - 0.5l 14zł
Piwo bezalkoholowe

Cieszyńki PILSNER - 0.5l 16zł
Piwo beczkowe

Cieszyńki PILSNER - 0.3l 12zł
Piwo beczkowe

Cieszyńskie PCZENICZNE - 0.5l 21zł
Piwo kraftowe

Cieszyńskie DOUBLE IPA - 0.5l 28zł
Piwo kraftowe

WINO

6

VINO ROSSO LAMBRUSCO AMABILE IGT 27 OPERE - 0,7l
90zł – 0,7l

Intensywny, głęboki rubinowy kolor. Owocowy aromat z nutami wiśni, czerwonej porzeczki z wyraźną kwasowością doskonale zbalansowaną dzięki słodyczy i miękkości. Jest doskonałym dodatkiem do Parmigiano Reggiano i innych dojrzałych serów, przy tym jest idealną kombinacją do słodyczy i ciast.

VINO ROSSO OTTAVA RIMA MAREMMA TOSCANA - 0,7l
79zł – 0,7l

Firma Tenuta L'Impostino położona jest na Nizinie Maremmy na zachodnim wybrzeżu Półwyspu Apenińskiego, w regionie Toskania. Wino produkowane z dwóch szczepów: Sangiovese i Alicante. Położenie winnic zapewnia doskonałe warunki dla dojrzewania. Żywy rubinowy kolor, wino bardzo świeże, rześkie z owocowym finiszem. Polecane do dojrzałych serów i wędlin, a także do mięs czerwonych i dziczyzny.

VINO ROSSO PRIMITIVO DON FILIPPO - 0,7l
129zł – 0,7l

Szczep Primitivo w większości jest uprawiany w Apulii, „obcasie włoskiego buta". Głęboki rubinowo-fioletowy kolor. Wonne, mocno nasycone, czerwone wino, smak zależy od dojrzałości owoców. Jeśli odmiana jest sadzona w chłodniejszym klimacie, przeważają aromaty czerwonych owoców, cieplejszy klimat sprzyja nutom jagód. Polecane do makaronów, serów dojrzewających i lżejszych dań z grilla.

VINO BIANCO ZITE TERRE DI CHIETI PECORINO IGT - 0,7l
110zł – 0,7l

Terra d'Aligi to rodzinna winnica, która produkuje wino od pokoleń przez rodzinę Spinelli. Produkowane ze szczepu Pecorino. Odmina kojarzona z Abruzją i ś rodkowymi Włochami. Słomkowo-żółty kolor ze złotymi refleksami. Pięknie się otwiera akcentami białej brzoskwini, kwiatów lawendy, miodu i wanilii. Miękki, trwały i pełny finisz. Polecamy do risotto i ryb. Warto spróbować również z serem owczym Pecorino Romano.

VINO BIANCO CHARDONNAY GURGO SICILIA DOC - 0,7l
129zł – 0,7l

Wytrawne, białe wino z winnicy Paolini znajdującej się w dzielnicy włoskiej Sycylii. Wino w 100% wykonane jest ze szczepu Chardonnay. Wino o bardzo ciepłym i bogatym charakterze z długim, mineralnym finiszem. Głęboki słomkowy kolor. Urzeka bukietem dojrzałych gruszek i bananów. Świetnie sprawdza się do dań kuchni śródziemnomorskiej na bazie ryb.

VINO BIANCO PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC - 0,7l
100zł – 0,7l

Białe, wytrawne wino produkowane w regionie FRIULI przez rodzinę PITARS, ze szczepu Pinot Grigio. Wino o jasno-słomkowym kolorze, z jasnozielonymi refleksami. Gładkie, kremowe, bardzo cytrusowe. Emanuje zapachem kwiatów akacji, gruszek i owoców cytrusowych. Bardzo uniwersalne wino, pasuje do przystawek, zup, owoców morza oraz mięsa białego.