

MENU RESTAURACJI

Avventura Italiana

Górczewska 200A, 01-460 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
115

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

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

34zł

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, oliwa Extra Vergine, czosnek, peperoncino, sól, natka, focaccia

Cozze al pomodoro

55zł

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

Spaghetti quadrato frutti di mare in pergamina

55zł

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

Filetto di Salmone

55zł

Stek z łososia, sos szczypiorkowy ze śmietaną i kawiozem – sałatka z kopru włoskiego w pomarańczach 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

3. Paccheri all' amatriciana

49zł

Makaron Paccheri, Guanciale, cebula, sos pomidorowy ser Pecorino Romano DOP, oliwa Extra Vergine

5. Rigatoni di manzo a'la pomodoro

49zł

Makaron rigatoni z wołowiną w pikantnym sosie winno-pomidorowym z papryką i bazylią, ser Grana Padano

7. Di Sepia

55zł

Makaron tagliatelle nero di sepie, krewetki, mule, vongole, mątwą, wino, czosnek, natka, sos pomidorowy, oliwa Extra Vergine

9. Gnocchi ripieni di formaggio capri

49zł

Gnocchi z kozim serem, masło truflowe, Vellutata z czarnymi trufkami, 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

13. Gnocchi ripieni di formaggio capri

49zł

Gnocchi z polędwiczka wieprzową w sosie śmietanowym z gorgonzolą, grzybami, natką, sałata rzymska, ser Grana Padano D.O.P, oliwa Extra Vergine

2. Spaghetti alla Carbonara

49zł

Spaghetti, Guanciale, Pecorino Romano D.O.P, Parmigiano Reggiano D.O.P, żółtko, świeżo mielony pieprz

4. Gorgonzola con Pollo

49zł

Makaron tagliatelle, kurczak, ser Gorgonzola D.O.P, szpinak, suszony pomidor, śmietana, chips z gruski

6. Zingarella con gamberi

49zł

Makaron tagliatelle, krewetki 16/20, papryka, czosnek, cebula, miód, peperoncino, sos winno-maślany, natka pietruszki, oliwa Extra Vergine

8. Spaghetti Nero di sepie gamberetti a'la pomodoro

49zł

Spaghetti Nero di sepie, nduja, mascarpone, bazylia, czosnek, cebulka czerwona, sos pomidorowy

10. Spaghetti alla Bolognese

49zł

Spaghetti, sos bolognese (wołowo-wieprzowy), sos pomidorowy, ser Grana Padano D.O.P, oliwa EV

12. Risotto ai frutti di mare

55zł

Ryż Arborio, małże, krewetki, mule, vongole, mątwą, wino, masło, pomidorki cherry, oliwa Extra Vergine

PIZZA

22

1. Margherita sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia, pomidor	39zł	2. Marinara anchois, oliwki, kapary, czosnek, oregano, sos pomidorowy	43zł
3. Prosciutto Cotto szynka cotto, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	47zł	4. Prosciutto Cotto e funghi szynka cotto, pieczarki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	48zł
5. Salami picante salami picante Sorrentino, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	48zł	6. Salami Napoli salami łagodne Napoli, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	48zł
7. Nduja Nduja Calabrese Picante, cebulka karmelizowana, czosnek, natka pietruszka, bazylia, oregano, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł	8. Tropicale – polecana dla dzieci szynka cotto, ananas, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	47zł
9. Vegetariana Pieczona papryka, oliwki, cebula, pieczarki, czosnek, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	48zł	10. Pepperoni Pepperoni, ser Gorgonzola D.O.P, cebulka karmelizowana, Miód z chilli	49zł
11. Quattro formaggi Gorgonzola D.O.P, Pecorino Romano D.O.P, Grana Padano D.O.P, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł	12. Diavola salami picante Sorrentino, pieczona papryka, papryczka jalapeno, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł
13. Quattro Stagioni salami picante Sorrentino, szynka cotto, oliwki, pieczarki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł	14. Burrata Ser Burrata, nduja, salsa ziołowa, bazylia, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł
15. Parma e Rucola szynka parmeńska Fiorucci, rukola, Parmigiano Reggiano D.O.P, pomidorki cherry, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł	16. Masimo szynka parmeńska Fiorucci, panchetta, szynka cotto, salami picante Sorrentino, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł
17. Pizza ai Gamberetti Krewetki, natka, czosnek, sos pomidorowy, pomidorki cherry mozzarella fior di latte	55zł	18. Pizza di manzo Polędwica wołowa, papryczka jalapeno, szczypior, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	55zł
PIZZA BIANCO e CALZONI – Carbonara Panchetta, jajko, pieprz, szczypiorek, Pecorino Romano D.O.P, śmietana, mozzarella fior di latte	48zł	PIZZA BIANCO e CALZONI – Caramello Panchetta, gruszka, orzechy włoskie, karmel, mozzarella fior di latte	48zł
PIZZA BIANCO e CALZONI – Calzone Szynka cotto, oliwki, pieczarki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł	PIZZA BIANCO e CALZONI – Calzone picante Spianata picante, jalapeno, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte	49zł

DLA DZIECI

6

Rosół z makaronem i marchewką 23zł	Pizza Baby króliczek (Pizza Margherita) 33zł
Piccolo Nuggets z frytkami kawałki piersi z kurczaka w złocistej panierce podawane z frytkami 33zł	Piccolo Bolognese Spaghetti, sos bolognese (wołowo-wieprzowy), sos pomidorowy, ser Grana Padano D.O.P 33zł
Piccolo Gnocchi pomodoro Włoskie kopytka w sosie pomidorowym 23zł	Frytki Frytki Steakhouse (grube), sól, ketchup na życzenie 19zł

DESERY

3

Tiramisu

26zł

Panna cotta

24zł

Deser Szefa kuchni

Zapytaj kelnera

NAPOJE

5

Espresso Coffee	9zł	Americano / Cappuccino Coffee	12zł
Doppio espresso Coffee	13zł	Caffe Latte Coffee	14zł
Imbryk – różne smaki Earl grey, Green te, Owocowa różne smaki, Mięta	12zł		

NAPOJE ZIMNE

11

Lemoniada cytrynowa - 0,3l Napoje / Bevande	14zł – 0,3l	Lemoniada cytrynowa - 1l Napoje / Bevande	40zł – 1l
Aranciata – napój włoski o smaku pomarańczowym - 0,3l Napoje / Bevande	0,3l – 0,3l	Acqua LEVICO naturale/frizzante - 0,5l Napoje / Bevande	15zł – 0,5l
Cisowianka PERLAGE gazowana - 0,7l Napoje / Bevande	0,7l – 20zł	Coca-Cola - 0,25l Napoje / Bevande	0,25l – 10zł
Coca-Cola Zero - 0,25l Napoje / Bevande	0,25l – 10zł	Fanta - 0,25l Napoje / Bevande	0,25l – 10zł
Sok pomarańczowy / jabłkowy - 0,25l Napoje / Bevande	0,25l – 10zł	Fuze tea - 0,25l Napoje / Bevande	0,25l – 10zł
Sok dzbanek - 1l Napoje / Bevande	35zł – 1l		

PIWO

28

Wyborowa - 40cl Wódka	12zł	Wyborowa - 0.5l Wódka	120zł
Stumbras - 40cl Wódka	14zł	Stumbras - 0.7l Wódka	210zł
Johnnie Walker Black Label - 40cl Whisky	19zł	Johnnie Walker Black Label - 0.7l Whisky	320zł
Jack Daniel's - 40cl Whisky	19zł	Jack Daniel's - 0.7l Whisky	320zł
Wino domowe Bianco - Kieliszek 150ml Wino domowe	18zł	Wino domowe Bianco - Karafka 0.25l Wino domowe	35zł

PIWO

ciąg dalszy

28

Wino domowe Bianco - Karafka 0.5l Wino domowe 55zł	Wino domowe Bianco - Karafka 1l Wino domowe 90zł
Wino domowe Rosso - Kieliszek 150ml Wino domowe 18zł	Wino domowe Rosso - Karafka 0.25l Wino domowe 35zł
Wino domowe Rosso - Karafka 0.5l Wino domowe 55zł	Wino domowe Rosso - Karafka 1l Wino domowe 90zł
Prosecco Cassa Gheller - Kieliszek 150ml To lekko wytrawne wino musujące o dużej owocowości o niezwykle przyjemnym bukiecie. Wykonane w 100% z winogron Glera. 22zł	Prosecco Cassa Gheller - 0.75l To lekko wytrawne wino musujące o dużej owocowości o niezwykle przyjemnym bukiecie. Wykonane w 100% z winogron Glera. 90zł
Fragolino Fiorelli Rosso - Kieliszek 150ml Fragolino to tzw. „wino poziomkowe” połączenie czerwonego musującego wina z aromatem i smakiem świeżych truskawek, poziomek i malin. Doskonałe jako aperitif i towarzysz deserów. 18zł	Fragolino Fiorelli Rosso - 0.75l Fragolino to tzw. „wino poziomkowe” połączenie czerwonego musującego wina z aromatem i smakiem świeżych truskawek, poziomek i malin. Doskonałe jako aperitif i towarzysz deserów. 80zł
Aperol Spritz Prosecco, aperol, woda gazowana 33zł	Peroni but. - 0.66l Piwo butelkowe Włoskie 26zł
Birra Moretti but. - 0.33l Piwo butelkowe Włoskie 15zł	Heineken but. - 0.5l Piwo bezalkoholowe 14zł
Cieszyński PILSNER - 0.5l Piwo beczkowe 16zł	Cieszyński PILSNER - 0.3l Piwo beczkowe 12zł
Cieszyńskie PCZENICZNE - 0.5l Piwo kraftowe 21zł	Cieszyńskie DOUBLE IPA - 0.5l Piwo kraftowe 28zł

WINO

6

VINO ROSSO LAMBRUSCO AMABILE IGT 27 OPERE - 0,7l - 9,71zł – 0,71

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

VINO ROSSO PRIMITIVO DON FILIPPO - 0,7l 129zł – 0,71

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 CHARDONNAY GURGO SICILIA DOC - 0,7l - 0,71zł – 0,71

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 ROSSO OTTAVA RIMA MAREMMA TOSCANA - 0,7l - 0,71zł – 0,71

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 BIANCO ZITE TERRE DI CHIETI PECORINO IGT 1,0l - 1,07zł – 0,71

Terra d'Aligi to rodzinna winnica, która produkuje wino od pokoleń przez rodzinę Spinelli. Produkowane ze szczepu Pecorino. Odmiana kojarzona z Abruzją i ślaskimi 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 PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC - 0,7l - 1,00zł – 0,71

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.