

MENU RESTAURACJI

Nonna Rita - Ristorante Italiano

43, Freta 41, 00-227 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
127

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

9

Olive Belle di Cerignola

Oliwki giganty Cerignola.

15 ZŁ

Bruschetta al Pomodoro

Grzanki z czosnkiem, oliwą z oliwek extra vergine d.o.p. oraz pomidorami sycylijskimi.

25 ZŁ

Bruschette Miste

Grzanki mieszane z sosami charakterystycznymi dla kuchni włoskiej.

28 ZŁ

Prosciutto e Melone

Szynka parmeńska z melonem.

30 ZŁ

Affettati Misti

Deska włoskich wędlin d.o.p. - m.in. salami Milano, szynka włoska, salami Calabrese.

30 ZŁ

Formaggi Rari e Particolari

Degustacja serów pochodzących z różnych regionów Włoch, serwowanych z miodem i konfiturą z cebuli.

45 ZŁ

Caprese

Mozzarella serwowana z pomidorem i świeżą bazylią.

28 ZŁ

Mix di Verdure Grigliate

Mix grillowanych warzyw w oliwie z oliwek.

30 ZŁ

Gran Piatto all'Italiana

Super degustacja tradycyjnych produktów włoskich - sery, wędliny, oliwki (dla 2 osób).

90 ZŁ

ZUPY

1

Krem Pomidorowy

Crema al pomodoro / Tomato cream.

18 ZŁ

SAŁATKI

5

Insalata dell'Orto

20 ZŁ

Mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek.

Insalata Capri

32 ZŁ

Mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, świeża bazylia, mozzarella.

Insalata con Prosciutto

37 ZŁ

Mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, świeża bazylia, szynka parmeńska.

Insalata del Fattore

28 ZŁ

Mix sałat, oliwki, pomidorki koktajlowe, ogórek, ser feta.

Insalata con il Tonno

35 ZŁ

Mix sałat, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, tuńczyk, fasola.

PIZZA

21

Focaccia Rozmaryn, oliwa z oliwek extra vergine d.o.p. 18 ZŁ	Margherita Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia. 25 ZŁ
Funghi Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki. 28 ZŁ	Porcini (pizza bianca / pizza biała) Mozzarella, borowiki, rozmaryn. 32 ZŁ
Napoli Sos pomidorowy, mozzarella, anchois. 26 ZŁ	Parma Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola. 35 ZŁ
Bologna Sos pomidorowy, mozzarella, włoska mortadella z pistacjami, pieczarki. 30 ZŁ	Grana (pizza bianca / pizza biała bez sosu i mozzarelli) Rucola, pomidorki pachino, szynka parmeńska, parmezan. 35 ZŁ
Calabrese Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami z Kalabrii. 30 ZŁ	Capricciosa Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, salami, pieczarki, karczochy, jajko, oliwki. 36 ZŁ
Calzone Sos pomidorowy, mozzarella, włoska mortadella z pistacjami, pieczarki. 35 ZŁ	Vegetariana Sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, pieczarki, oliwki, rozmaryn. 30 ZŁ
Amatriciana Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, ser pecorino romano. 35 ZŁ	Bufala Sos pomidorowy, mozzarella di Bufala, bazylia. 35 ZŁ
Quattro Formaggi Sos pomidorowy, mozzarella, brie, gorgonzola, pecorino romano. 30 ZŁ	Hawaii Sos pomidorowy, mozzarella, mortadella włoska, ananas. 30 ZŁ
Tonno Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula czerwona. 30 ZŁ	Contadina Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, cebula czerwona, fasola. 30 ZŁ
Greca Sos pomidorowy, mozzarella, feta, oliwki, suszone pomidory. 30 ZŁ	Pizza Fai da Te Pizza na życzenie; cena nieczytelna w źródle. ?
Dodatki do pizzy Dodatki do pizzy. 4 ZŁ	

MAKARONY

20

Aglione Olio

25 ZŁ

Makaron z czosnkiem, oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., chili oraz serem pecorino.

Arrabbiata

30 ZŁ

Makaron z sosem pomidorowym, oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., chili.

Amatriciana

35 ZŁ

Makaron z sosem pomidorowym, oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., chili, guanciale di norcia oraz serem pecorino romano.

Boscaiola

35 ZŁ

Makaron z sosem kremowym, czosnkiem, suszonymi pomidorami, szynką parmeńską oraz rukolą.

Ragù alla Bolognese

35 ZŁ

Makaron z sosem pomidorowym, mięsem mielonym oraz parmezanem.

Vongole

45 ZŁ

Makaron z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., czosnkiem, chili oraz małżami Vongole veraci.

Porcini

36 ZŁ

Makaron z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., czosnkiem, chili oraz borowikami.

Ravioli Ricotta e Spinaci

38 ZŁ

Pierożki z farszem z ricotty, szpinaku, parmezanu, serwowane z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., świeżymi pomidorami, bazylią oraz płatkami parmezanu.

Tortelli Noci e Gorgonzola

40 ZŁ

Pierożki z farszem z orzechów włoskich, gorgonzoli i parmezanu, serwowane z masłem, gorgonzolą oraz miodem.

Gnocchi alle Vongole

42 ZŁ

Kopytka serwowane z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., chili, czosnkiem i małżami.

Pomodoro e Basilico

30 ZŁ

Makaron z sosem pomidorowym, oliwą z oliwek extra vergine d.o.p. oraz świeżą bazylią.

Gricia

35 ZŁ

Makaron z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., cebulą, czarnym pieprzem, guanciale di norcia oraz serem pecorino romano.

Carbonara

35 ZŁ

Makaron z kremem jajecznym, parmezanem, guanciale di norcia oraz czarnym pieprzem.

Trofie alla Romana

35 ZŁ

Makaron z rzymskim brokułem, chili i kremem szparagowym.

Frutti di Mare

45 ZŁ

Makaron z oliwą z oliwek, chili oraz owocami morza.

Cozze e Pecorino

38 ZŁ

Makaron z oliwą z oliwek, czosnkiem, pomidorami, chili, małżami oraz serem pecorino.

Spaghetti con le Sarde

45 ZŁ

Makaron z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., sardynkami, migdałami, rodzynkami i koprem.

Ravioloni alla Polpa di Gamberi

45 ZŁ

Pierożki z farszem z krewetek serwowane z sosem z krewetek i śmietany.

Gnocchi alla Sorrentina

35 ZŁ

Kopytka serwowane z oliwą extra vergine d.o.p., świeżymi pomidorami, mozzarellą i bazylią.

Gnocchi Tartufo e Pecorino

42 ZŁ

Kopytka z nadzieniem z trufl, sera pecorino toscano, serwowane z masłem i gorgonzolą.

DANIA GŁÓWNE

4

Tagliata al Rosmarino
62 ZŁ

Plastry soczystej polędwicy wołowej z grilla, serwowane z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., świeżym rozmarynem i mixem sałat.

Tagliata ai Funghi Porcini
72 ZŁ

Plastry soczystej polędwicy wołowej z grilla serwowane z borowikami i mixem sałat.

Tagliata all'Aceto Balsamico di Fichi
62 ZŁ

Plastry soczystej polędwicy wołowej z grilla serwowane z oliwą z oliwek extra vergine d.o.p., kremem figowym z octu balsamicznego z Modeny i mixem sałat.

Bistecca alla Fiorentina
100g/22 ZŁ

Grillowany T-bone z Toskanii serwowany z mixem sałat.

DESERY

5

Tiramisu al Caffè
25 ZŁ

Domowej produkcji tradycyjny włoski deser z mascarpone i kawą.

Mousse Stracciatella
16 ZŁ

Włoski deser lodowy na bazie biszkoptu, kremu waniliowego i kawałków czekolady.

Dessert di Gelato
25 ZŁ

Deser lodowy; smaki do wyboru: wanilia, truskawka, czekolada; z bitą śmietaną oraz sosem czekoladowym.

Tartufo Nocciola
16 ZŁ

Deser semifreddo z orzechami laskowymi, nadzieniem czekoladowym oraz posypką z orzechów.

Semifreddo Torroncino
20 ZŁ

Mus o smaku nugatu z posypką z orzechów i karmelu.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

11

Woda niegazowana Górska Natura - 0,3 L Acqua naturale / Still water.	6 ZŁ	Woda gazowana Górska Natura - 0,3 L Acqua gassata / Sparkling water.	6 ZŁ
Woda niegazowana Surgiva - 0,7 L Acqua naturale / Italian still water.	16 ZŁ	Woda gazowana Surgiva - 0,7 L Acqua gassata / Italian sparkling water.	16 ZŁ
Pepsi	6 ZŁ	Pepsi Light	6 ZŁ
Mirinda	6 ZŁ	7UP	6 ZŁ
Lipton Ice Tea	6 ZŁ	Soki owocowe Smaki: pomarańczowy, czarna porzeczka, pomidorowy.	6 ZŁ
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy	15 ZŁ		

NAPOJE GORĄCE		10	
Espresso	8 ZŁ	Espresso Lungo	8 ZŁ
Espresso Macchiato	9 ZŁ	Espresso Corretto	15 ZŁ
Doppio Espresso	14 ZŁ	Capuccino	10 ZŁ
Caffè Latte	12 ZŁ	Caffè Americano	9 ZŁ
Herbata: Assam, English Breakfast, Earl Grey, Green Sencha, Oriental Sencha, Masala Chai, Black Tropical, Rooibos Orange	12 ZŁ	Herbata: Genmaicha, Jasmine Pearls, Rosehip & Hibiscus, Mango Strawberry, Sweet Dreams	12 ZŁ

PIWO 5	
Tyskie - 0,5 L Butelka / Bottle.	11 ZŁ
Książęce Ciemne Łagodne - 0,5 L Butelka / Bottle.	12 ZŁ
Piwo bezalkoholowe - 0,3 L Butelka / Bottle.	9 ZŁ
Książęce Złote Pszeniczne - 0,5 L Butelka / Bottle.	12 ZŁ
Książęce Czerwony Lager - 0,5 L Butelka / Bottle.	12 ZŁ

KOKTAJLE 4	
Spritz Włoski hit z aperolem, prosecco, schweppesem i lodem.	30 ZŁ
Mojito Limonka, mięta, biały rum, schweppes, cukier trzcinowy, lód.	30 ZŁ
Cuba Libre Rum Havana 7, coca cola, lód.	30 ZŁ
Caipirinha Cachaca, limonka, cukier trzcinowy, lód.	30 ZŁ

WÓDKA				15
Vodka Absolut - 50 ml	12 ZŁ (50 ml)	Vodka Absolut - 0,7 L	150 ZŁ (0,7 L)	
Vodka Pravda - 50 ml	30 ZŁ (50 ml)	Vodka Pravda - 0,7 L	290 ZŁ (0,7 L)	
Bacardi Superior Bianco - 50 ml	14 ZŁ (50 ml)	Limoncello di Capri - 50 ml	15 ZŁ (50 ml)	
Cachaca Pirassununga - 50 ml	15 ZŁ (50 ml)	Jagermeister - 50 ml	18 ZŁ (50 ml)	
Bombardino - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	Bombardino z bitą śmietaną - 100 ml	40 ZŁ (100 ml)	
Amaretto Disaronno - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	Cointreau Orange - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	
Porto Barros 10 Y.O. - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	Havana Club 7 Y.O. - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	
Grand Marnier - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)			

WHISKY				17
Macallan 12 Y.O. - 50 ml	45 ZŁ (50 ml)	Caol Ila 12 Y.O. - 50 ml	45 ZŁ (50 ml)	
Talisker 10 Y.O. - 50 ml	45 ZŁ (50 ml)	Speyside Cardhu 12 Y.O. - 50 ml	45 ZŁ (50 ml)	
Vecchia Romagna - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	Cognac Hennessy V.S. - 50 ml	35 ZŁ (50 ml)	
Cognac Hennessy V.S. - 100 ml	60 ZŁ (100 ml)	Fine de Cognac Hennessy - 50 ml	50 ZŁ (50 ml)	
Fine de Cognac Hennessy - 100 ml	90 ZŁ (100 ml)	Remy Martin VSOP - 50 ml	50 ZŁ (50 ml)	
Grappa Bianca Morbida Marzadro - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	Grappa Barrique Le Diciotto Lune - 50 ml	35 ZŁ (50 ml)	
Grappa di Chardonnay Marzadro Barrique 3 Y.O. - 50 ml	45 ZŁ (50 ml)	Grappa di Amarone Marzadro Barrique 3 Y.O. - 50 ml	45 ZŁ (50 ml)	
Grappa di Gewurztraminer Marzadro Barrique 3 Y.O. - 50 ml	45 ZŁ (50 ml)	Grappa Francoli - 50 ml	20 ZŁ (50 ml)	
Grappa Francoli Barrique 5 Y.O. - 50 ml	35 ZŁ (50 ml)			