

MENU RESTAURACJI

Restauracja Livorno

Władysław Reymonta 33, 05-082 Latchorzew, Polska

POZYCJI W MENU
83

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

NA DOBRY POCZĄTEK

11

Crostini Toscana - degustazione 4 szt. 35,-
Straciatella z pomidorem / Grzyby z rozmarynem/ Mozzarella z prosciutto/ Szpinak z patelni

Vitello Tonnato - czyli włoska klasyka 49,-
Cielęcina / Kapary / Tuńczyk / Miechunka / Papryka pieczona / Pieczywo

Antipasti di verdure 22,-
Oliwki / Karczochy / Pomidory suszone

Bakłażan w pomidorach i mozzarelli 40,-
Bakłażan / Pomidory / Pomidory suszone / Bazylia / Czosnek / Cebula / Pieczywo

Smażona ricotta 55,-
Ricotta / Parmezan / Miód / GPuder anchois

Koszyk pieczywa własnego wypieku 12,-

Mix crostini toscana 12 szt. 79,-
Straciatella z pomidorem/ Grzyby z rozmarynem/ Mozzarella z prosciutto/ Szpinak

Capraccio z polędwicy wołowej z ziemniakiem z ogniska 55,-
Polędwica wołowa / Ziemniak/ Kiszona skorzonera / Gorczyca/ Balsamico / Parmezan / Oliwa / Nasturcja

Tatar z polędwicy wołowej 49,-
Wołowina / Ogórek kiszony / Grzyby shimeij / Szalotka bananowa / Żółtko sous vide / Sól wędzona

Plater "antipasti" włoskich dla 2 osób 99,-
Szynka parmeńska / Spianata piccante / Copa di parma / Mortadella di Bologna / Szynka cotto / Salami Napoli / Pecorino fresco / Provolone / Parmigiano Reggiano / Oliwki / Konfitura

Chrupiące kalmary z aioli doprawione truflą 55,-
Kalmary / Aioli / Trufla / Cytryna

ZUPY

2

Rosół z pierożkami mięsnymi 32,-

Krem z pomidorów San Marzano z grzankami i pesto bazyliowym 30,-

SAŁATKI

4

Sałatka cezar z kurczakiem

48,-

Sałata rzymska/ Kurczak/ Pomidorki cherry/ Pancetta/ Grzanki/ Parmezan/ Sos cezar

Sałatka z pieczonym kozim serem

49,-

Rolada kozia/ Rukola/ Sałata/ Gruszka/ Żurawina/ Orzechy włoskie/ Malinowy winegret

Sałatka cezar z krewetkami

52,-

Sałata rzymska/ Krewetki/ Pomidorki cherry/ Pancetta/ Grzanki/ Parmezan/ Sos cezar

Sałatka z buratą i smażonymi pomidorami doprawiana prażonymi migdałami

49,-

Buratta/ Pomidor malinowy/ Pomidor pieczony żółty/ Suszone pomidory/ Pesto/ Migdały/ Balsamico

PIEROGI

4

Ravioli z ricottą i szpinakiem w sosie z pieczonych pomidorów i mascarpone -VEGE

54,-

Szpinak/ Ricotta/ Pomidory/ Mascarpone/ Parmezan/ Cebula/ Czosnek

Mezzulune - pierożki półksiężyc nadziewane pieczoną kaczka

56,-

Kaczka/ Burak pieczony/ Balsamico/ Szczypiorek/ Krem owczy

Szafranowe ravioli z ossobucco

59,-

Goleń wołowa/ Szafran/ Gremolata

Tortellini mięsne a'la Alfredo

55,-

Pierożki mięsne/ Czosnek/ Cebula/ Śmietana/ Parmezan

MAKARONY

8

Spaghetti Carbonara

45,-

Guanciale (wieprzowe podgardle dojrzewające)/ Jajka/ Pecorino romano/ Pieprz

Gnocchi ze szpinakiem, pomidorkami suszonymi i gorgonzolą

49,-

Szpinak/ Cebula/ Czosnek/ Pomidorki suszone/ Pomidorki cherry/ Gorgonzola

Linguine z owocami morza

60,-

Krewetki/ Małże/ Kalmary/ Czosnek/ Cebula/ Spianata piccante/ Białe wino/ Pomidory cherry/ Rukola

Tagliolini z pancetta i letnią trufłą

58,-

Truffla/ Pancetta/ Cebula/ Szczypiorek/ Żółtko suszone

Tagliatelle Bolognese

45,-

Ragu wołowe/ Pomidory/ Parmegiano reggiano/ Natka

Gnocchi z krewetkami w różowym sosie

55,-

Krewetki/ Cebula/ Czosnek/ Mascarpone/ Passata/ Pomidory cherry/ Parmezan

Tagliatelle w kremowym sosie z indykiem

49,-

Indyk/ Pieczarka/ Rozmaryn/ Liść szpinaku/ Cebula/ Czosnek/ Gorgonzola

Czarne spaghetti

59,-

Kalmar/ Krewetki/ Cebula/ Czosnek/ Pomidorki cherry/ Spianata piccante/ Natka/ Białe wino

DANIA GŁÓWNE

4

Kaczka pieczona z buraczkami i batatem

89,-

1/2 kaczki Barbarie / Buraczki / Cydr jabłkowy / Puree z batata / Boretanka / Sos z czerwonego wina i miodu

Wątróbka z patelni

65,-

Wątróbka indycza / Sos malinowy / Cebula karmelizowana / Puree ziemniaczane / Pancetta / Szczypiorek / Mix sałat / Sos ziołowy

Żebro wieprzowe BBQ wędzone jabłonią - nasz klasyk od 2008 r.

89,-

Żebro wieprzowe / Colesław / Pickle / Ziemniaki pieczone / Sos BBQ

Pierś indyka w szynce parmeńskiej i liściu szpinaku

69,-

Indyk / Szynka crudo / Szpinak / Batat / Pieczarka / Bimi / Groszek cukrowy / Malina

RYBY I OWOCE MORZA

3

Miska krewetek

79,-

Krewetki / Pomidorki cherry / Czosnek / Białe wino / Natka / Grzanka

Czarne risotto z owocami morza

89,-

Ostrygi / Vongole / Mule / Krewetki / Kalmary / Białe wino / Jarmuż kielbki

Cacciucco alla Livornese czyli potrawka z owoców morza

89,-

Ryby morskie / Krewetki / Kalmary / Małże / Pomidory / Czerwone wino / Grzanka

PIZZA

15

Margherita
35,-

Sos pomidorowy, ser Fiori di late, bazylia świeża, oliwa

Prosciutto e funghi
45,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka cotto, pieczarki

Pepperoni
45,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, włoska kiełbaska pepperoni

Prosciutto e rucolla
52,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, prosciutto crudo D.O.P, rucola, pomidorki cherry, parmezan, oliwa

Słoneczna
52,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, marynowana cukinia, żółte pomidorki, ricotta, słonecznik, oregano

Leśna
52,-

Sos truflowy, ser mozzarella, podgrzybki, pieczarki, boczniki, borowiki, natka, parmezan

Carmel piccante
50,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, salami spianata piccante, karmelizowana cebula, gorgonzola, rukola

Focaccia
22,-
Delikata
42,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka cotto

Capriciosa
49,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka cotto, pieczarki, karczochy, oliwki

Pescatore
49,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, tuńczyk, cebula czerwona, oliwki czarne, majonez tuńczykowy

Pesto - czyli nasza gwiazda
50,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, pesto, buratta, pomidorki cherry, rukola

Bałycka
50,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, natka pietruszki, jajko gotowane, szprotka węglana, shimeji, parmezan

Nduja
49,-

Sos pomidorowy, ser mozzarella, nduja (pikantna kiełbasa dojrzewająca), straciatella, bazylia

Farmerska
52,-

Sos biały, ser mozzarella, ziemniaki fioletowe, jajka sadzone, boczek chrupiący, trufla, szczypiorek

DLA DZIECI

4

Rosół z makaronem
20,-
Polędwiczki z kurczaka na chrupiąco z frytkami
30,-
Chicche w sosie Bolognese
30,-
Spaghetti Bolognese
30,-

DESERY

4

Letnie tiramisu z limoncello	32,-	Creme brulle z kawiozem owocowym - nasz klasyk od 2005 r	29,-
Panna cotta caffe latte z wiśniami	29,-	Tarta z sezonowanymi owocami z dodatkiem lodów	29,-

NAPOJE ZIMNE

15

Coca-cola - 0,2 l.	12,-	Cola zero - 0,2 l.	12,-
Kropla Delice - 0,2 l.	12,-	Fanta - 0,2 l.	12,-
Sprite - 0,2 l.	12,-	Tonic - 0,2 l.	12,-
Fuze Tea - 0,2 l.	12,-	Sok owocowy pomarańczowy - 0,2l	12,-
Sok owocowy jabłkowy - 0,2l	12,-	Sok owocowy czarna porzeczka - 0,2l	12,-
Sok owocowy grejpfrutowy - 0,2l	12,-	Sok owocowy pomidorowy - 0,2l	12,-
Sok owocowy multiwitamina - 0,2l	12,-	Karafka wody - 1 l.	16,-
Karafka soku - 1 l.	21,-		

NAPOJE GORĄCE

9

Espresso	12,-	Espresso doppio	14,-
Caffe latte	18,-	Cappucino	15,-
Americano	14,-	Americano + mleko	15,-
Herbaty - czarne, zielone, owocowe 15,- PIAG THE FRESH TEA - prawdziwie smaczna herbata. Tworzona zgodnie z ideami slow life i zero waste. Rzecz się dzieje niespiesznie, powoli lecz nudy nie ma i nie będzie. Kompozycje herbaciane, ziołowe i owocowe w naszej kolekcji są wyraziste i charakterystyczne choć czasem i kontrowersyjne.		Herbata zimowa z imbirem i przyprawami	19,-
Domowy syrop malinowy	5,-		