

MENU RESTAURACJI

Restauracja Włoska La Strada

Alojzego Felińskiego 52, 01-563 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
46

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

7

Carpaccio di manzo con rucola 58,-
Cieniutkie plastry surowej wołowiny w otoczeniu liści rukoli, płatków Grana Padano DOP z dodatkiem grzanki

Gamberetti con salsa d'aglio 68,-
Na żeliwnej patelence podajemy pachnące krewetki z dodatkiem cukinii, pomidorków cherry, płatków czosnku, papryczki peperoncino i grzanki – od wielu lat faworyt La Strady

Insalata di Caprino e Barbabietola 48,-
Delikatny kozi ser i soczyste marynowane buraki w towarzystwie orzechów włoskich oraz miks sałat – całość skropiona dressingiem z nutą miodu i cytryny

Focaccia z cienkiego ciasta z solą morską i rozmarynem 32,-

Carpaccio di anatra con rucola 55,-
„Uczta dla smakoszy” – cieniutkie plastry marynowanej piersi kaczki z dodatkiem aromatycznej oliwy truflowej, kaparów, oliwek i grzanki

Insalata Caesar 46,-
Na liściach soczystej sałaty rzymskiej ułożyliśmy częstki kurczęcia, rumiane grzanki – wszystko skropione pysznym sosem Cezar z płatkami Grana Padano DOP

Focaccia z rukolą i prosciutto crudo 42,-
Focaccia z prosciutto crudo, rukolą, płatkami Grana Padano D.O.P

ZUPY

3

Vellutata di pomodoro 26,-
Krem z mięsistych włoskich pomidorów z dodatkiem cząstek białej mozzarelli

Zuppa dell' Adriatico 39,-
Uczta dla smakoszy: zupa z bogactwem owoców morza, pomidorami z akcentem czosnku i papryczki peperoncino podana z grzanką

Vellutatta di funghi 29,-
Krem z leśnych grzybów o nucie truflowej podany z grzanką

MAKARONY

9

Spaghetti alla Carbonara Romana 48,-
Domowe spaghetti, oryginalne włoskie Guanciale, żółtka, Grana Padano DOP, świeży mielony pieprz

Pappardelle verdi con pollo 55,-
Zielone wstęgi makaronu pappardelle łączymy z częstkami kurczęcia, suszonymi pomidorami, serem gorgonzola, liśćmi szpinaku i orzechami

Tagliatelle con gamberetti e zucchini 59,-
Wstęgi włoskiego makaronu tagliatelle z krewetkami i cukinią w delikatnym sosie śmietanowym, z nutą czosnku i lekką pikantnością peperoncino – faworyt La Strady

Ravioli di ricotta con salsa di gorgonzola e rucola 49,-
Ravioli nadziewane szpinakiem i serkiem ricotta podajemy z sosem gorgonzola i liśćmi soczystej rukoli

Cozze in salsa di pomodoro 55,-
Świeże małże, płatki czosnku, natka pietruszki, sos pomidorowy, grzanka

Spaghetti ai frutti di mare 61,-
Domowy makaron spaghetti barwiony atramentem Nero di Sepia podajemy z bogactwem owoców morza z dodatkiem czosnku, papryczki peperoncino – sos na bazie pomidorów lub sos maślano winny

Pappardelle al funghi con tartufo 53,-
Wstęgi domowego makaronu pappardelle łączymy z pachnącymi grzybami o nucie truflowej - całość dopełniają płatki Grana Padano DOP

Tagliatelle al Ragù alla Bolognese 46,-
Autentyczne tagliatelle alla bolognese – klasyczny włoski sos mięsny duszony godzinami z warzywami, winem i ziołami, podawany z domowym makaronem najwyższej jakości

Cozze al vino bianco (od srody - jeśli dopłyną) 55,-
Świeże małże, wino, masło, papryczka peperoncino, natka pietruszki, płatki czosnku, grzanka

DANIA GŁÓWNE

2

Saltimbocca alla romana di tacchino 59,-
Delikatne mięso indycze podane z plastrami Prosciutto Crudo DOP w sosie maślano-szałwiowym podane z Insalata Calda z ziemniaczkami

Petto d’Anatra Sous-Vide con fagiolini e Gnudi di Ricotta 65,-
Soczysta pierś z kaczki przygotowana metodą sous-vide, podana z fasolką oraz domowymi gnudi, podsmażonymi na maśle z listkami szałwii. Danie dopełnia aksamitny sos z pieczonych warzyw i czerwonego wina, który podkreśla naturalną słodycz mięsa

RYBY I OWOCE MORZA

3

Misto di marinara

77,-

Na żeliwnej patelni serwujemy różnorodność owoców morza o intensywnym zapachu czosnku z dodatkiem pomidorków cherry i grzanki

Filetto di Lucioperca con patate al forno

71,-

Delikatny filet z sandacza podany z pieczonymi ziemniaczkami, Insalata i domowym sosem aioli

Calamari alle cipolle caramellate

73,-

Szef Kuchni poleca wyborny stek z kalmara podany z czarnym ryżem i chrupiącą cebulką

PIZZA

11

Margherita

39,-

Sos, mozzarella Fior di latte, liście bazylii

Tartufona (bianca)

56,-

Mozzarella Fior di latte, grzyby, krem truflowy, czosnek, świeży mielony pieprz, Grana Padano DOP

Calabrese

56,-

Sos, mozzarella Fior di latte, pikantna kalabryjska kiełbasa Nduja, ser gorgonzola, pomidory cherry, liście bazylii

Massimo (bianca)

48,-

Mozzarella Fior di latte, carpaccio z cukinii, ser mascarpone, pesto z rukoli

Rosso

43,-

Sos, mozzarella Fior di latte, pomidory, czosnek, papryczka peperoncino

Focaccia z cienkiego ciasta z solą morską i rozmarynem

32,-

Wypiekana na miejscu włoska focaccia z oliwą extra virgin, solą morską i świeżym rozmarynem

Parma

59,-

Sos, mozzarella Fior di latte, Prosciutto Crudo DOP, rukola, pomidorki cherry, Grana Padano DOP

Salame Picante

54,-

Sos, mozzarella Fior di latte, włoskie salami Picante, cebulka, ostre papryczki jalapeno

Golfo di Napoli

63,-

Sos, mozzarella Fior di latte, krewetki, mięso małży, suszone pomidory, oregano

Capricciosa

51,-

Sos, mozzarella Fior di latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, karczochy

Focaccia z rukolą i prosciutto crudo

38,-

Focaccia z Prosciutto Crudo, rukolą, płatki Grana Padano DOP

DODATKI		7	
Dodatki warzywne	6,-	Leśne grzyby	10,-
Prosciutto Cotto (szynka gotowana)	10,-	Sos pomidorowy	5,-
Grana Padano D.O.P.	10,-	Prosciutto Crudo/salami	18,-
Bruschetta 1 szt	5,-		

DESERY		4
Torta di formaggio 35,- Sernik La Strady – ulubieniec Żoliborza „Rozpływa się w ustach” – tak mówią nasi Goście!	Coppa Tiramisu 32,- Klasyczny włoski deser tiramisù w eleganckiej szklanej formie – kremowy, aromatyczny i pełen smaku kawy	
Gelato al khalva 31,- Wyśmienite zakończenie dla włoskiej ucztzy – lody chałwowe - wykonane przez nasz zespół Kucharzy	Meringata ai frutti 29,- Beza wykonana przez nasz zespół Kucharzy z kremem na bazie ricotta i sosem z sezonowych owoców	