

OSTERIA FIORE

PIZZA•PASTA•VINO

KOKTAJLE COCKTAIL

Aperol Spritz	34
Melon Spritz	34
Campari Spritz	34
Martini Fiero & Tonic	34
Negroni	34
Bombay & Tonic	34
Bacardi Cuba Libre	34

PIWA BUTELKOWE BIRRA

Peroni (4,7%) 0,33l	18
Birra Moretti (4,6%) 0,33l	18
Browar Maryensztadt (zapytaj kelnera) 0,5l	20
<i>Maryensztadt Brewery (ask the waiter)</i>	

ALKOHOLE ALCOLICI

Ostoya (40%)	40 ml/0,5l	17 / 179
Bombay Sapphire (40%)		18
Bacardi Carta Blanca (37,5%)		15
Bacardi Carta Negra (37,5%)		17
Tequila Dos Mexicanos silver (38%)		18
Jägermeister (33%)		20
Grappa (41,5%)		18
Jim Beam (40%)		23
Dewar’s 8 Caribbean Smooth (40%)		18
Teeling Small Batch (46%)		25
Limoncello (22%)		18
Jack Daniel’s (40%)		23

DOMOWE LEMONIADY LIMONATE

Cytrynowa	350ml / 1l
Sezonowe (zapytaj kelnera)	18 / 45
<i>Seasonal (ask the waiter)</i>	22 / 55

WINO VINO

WINO MUSUJĄCE SPUMANTE

Prosecco DOC Extra Dry (11%)	22/ 105
------------------------------	---------

BIAŁE WINO VINO BIANCO

Luigi Leonardo Chardonnay/Trebbiano IGT (12%)	20/80
Agronika Pecorino IGP (12%)	98
Pinot Grigio DOP Terre dei Dogi (12,5%)	110
Reguta Riesling IGP Trevenezie (13%)	115

CZERWONE WINO VINO ROSSO

Luigi Leonardo Sangiovese IGT (12,5%)	20/ 80
Montepulciano Agronika DOC (13%)	95
Reguta Luigi Merlot IGP (12,5%)	98
Primitivo Susumaniello IGT (12,5%)	115
Ca’ Delle Rose Valpolicella DOP (13%)	140
Can di Ora Valpolicella Superiore Ripasso DOC (14%)	160

PROMOCJE OSTERIA FIORE

SPECIAL OFFER OSTERIA FIORE

poniedziałek- czwartek
monday - thursday
15:00 - 19:00 pizza druga - 50%
3:00 PM - 7:00 PM Second pizza 50% off

piątek *friday*
15:00 - 21:00 kieliszek prosecco 1+1
3:00 PM - 9:00 PM 1+1 glass of prosecco

sobota *saturday*
cały dzień kieliszek wina domowego 1+1
1+1 glass of house wine all day

niedziela *sunday*
cały dzień wybrane drinki drugi -50%
all day second selected drink 50% off

STREFA 0% ZONA 0%

Peroni Nastro Azzurro (0,0%) 0,33l	18
Browar Maryensztadt Freeky Apa (<0,5%) 0,5l	20
Aperol Virgin Spritz	28
Martini Vibrante Tonic	33

WODA / NAPOJE ACQUA / BIBITE

Woda 0,3l gazowana / niegazowana	10
Woda San Pellegrino 0,75l	21
Woda San Bernardo 0,75l	21
Pepsi 0,2l	11
Pepsi Zero 0,2l	11
Schweppes Tonic 0,2l	11
Sok Toma jabłkowy 0,2l	11
Sok Toma pomarańcza 0,2l	11
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany 0,35l	25

NAPOJE GORĄCE BEVANDE

Espresso	10
Espresso macchiato	12
Americano	13
Doppio	14
Cappuccino	15
Latte	16
Flat White	16
Ice coffee	19
Espresso Tonic	21
Herbata (wybór smaków) <i>tea (selection of flavors)</i>	15



GOOGLE MAPS



ZJEDZ.MY



OSTERIAFIORE

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available from staff

Brak dzielonych rachunków. Maksymalnie dwie formy płatności na stół W przypadku grup liczących 5 lub więcej osób doliczana jest opłata za obsługę w wysokości 10%
No split bills. Max two forms of payments per table A service charge of 10% will be added to parties of 5 or more

OSTERIA FIORE

PIZZA•PASTA•VINO

MINESTRE

CREMA DI POMODORO 	24
Krem pomidorowy / Grana Padano <i>Tomato soup / Grana Padano</i>	
ZUPPA DEL GIORNO	26
Zapytaj kelnera <i>Ask the waiter</i>	

ANTIPASTI

FOCACCIA 	20
Domowa chrupiąca focaccia / świeży rozmaryn / czosnek/ sól morska / oliwa z oliwek <i>Homemade crispy focaccia / fresh rosemary / garlic / sea salt / olive oil</i>	
BRUSCHETTA TRICOLORE 	27
Bruschetta / ricotta / czerwone pesto / pesto bazyliowe <i>Bruschetta / ricotta / red pesto / basil pesto</i>	
BUFALA E CRUDO	39
Mozzarella di bufala / pomidorki koktajlowe / prosciutto crudo / podawane z kromkami focaccia <i>Buffalo mozzarella / cherry tomatoes / prosciutto crudo / served with sliced focaccia</i>	
CALAMARI FRITTI	41
Smażone kalmary / sos aioli <i>Fried calamari / aioli sauce</i>	

ANTIPASTO ITALIANO	47
Ser Taleggio DOP / gorgonzola / oliwki / prosciutto crudo / pikantna spianata / pomidorki koktajlowe / rukola / podawane z kromkami focacci <i>Taleggio DOP / gorgonzola / olives / prosciutto crudo / spicy spianata / cherry tomatoes / rucola / served with sliced focaccia</i>	
GAMBERETTI ALLA CALABRESE 	49
Krewetki / papryczka chili / nduja / podawane z kromkami focacci <i>Shrimps / chili pepper / nduja / served with sliced focaccia</i>	

TARTARA DI MANZO	58
Świeżo siekana wołowina / kapary / szalotka / suszone pomidory / kiszone ogórki / sos majonezowo-lubczykowy / podawane z kromkami focacci <i>Chopped fresh beef / capers / shallots / dried tomatoes / pickled cucumbers / lovage mayo / served with sliced focaccia</i>	

DODATKI EXTRAS

Sos pomidorowy, czosnkowy, warzywa, mozzarella fior di latte	5
Tomato or garlic sauce, vegetables, mozzarella fior di latte	
Grana Padano, sos pesto, kapary, karczochy, oliwki czarne	9
Grana Padano, pesto sauce, capers, artichokes, black olives	
Anchois, kurczak, ricotta, Taleggio DOP, Gorgonzola, wędliny	12
Anchovies, chicken, ricotta, Taleggio DOP, Gorgonzola, cold cuts,	
Owoce morza (krewetki, kalmary, małże), mozzarella di bufala	16
Seafood (shrimps, calamari, mussels), buffalo mozzarella	

PIZZA

MARGHERITA 	24
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / bazylia <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / basil</i>	
VERDURE 	26
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte/ grillowana cukinia / papryka / pieczarki <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / grilled zucchini / peppers / mushrooms</i>	
SALAME	20
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / salami / czerwona cebula <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / salame / red onion</i>	
COTTO E FUNGHI	27
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / pieczarki <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella /prosciutto cotto / mushrooms</i>	
DIAVOLA 	39
Pomidory San Marzano / mozzarella fiordilatte/ pikantna spianata / papryka / czerwona cebula <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella/ spicy spianata / peppers / red onions</i>	
RUSTICA 	41
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / gorgonzola / szpinak <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / gorgonzola / spinach</i>	
ROMANA	47
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / anchois / kapary / oliwki <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / anchovies / capers / olives</i>	
CAPRICCIOSA	49
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto/ pieczarki / oliwki / karczochy <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / prosciutto cotto/ mushrooms / olives / artichokes</i>	
QUATTRO FORMAGGI 	58
Mozzarella fior di latte / gorgonzola / ser Taleggio DOP / Grana Padano <i>Fior di latte mozzarella / gorgonzola / Taleggio cheese DOP / Grana Padano</i>	
BUFALINA 	
Pomidory San Marzano / mozzarella di bufala / bazylia / pomidorki koktajlowe <i>San Marzano tomato / buffalo mozzarella / basil / cherry tomatoes</i>	
CRUDO	48
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto crudo / rukola <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / prosciutto crudo / rucola</i>	
ZUCCHINE E GAMBERI	52
Pomidory San Marzano / mozzarella fior di latte / krewetki / cukinia <i>San Marzano tomato / fior di latte mozzarella / shrimps / zucchini</i>	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALL' ORTOLANA 	35
Cukinia / papryka / bakłażan / czerwona cebula / sos pomidorowy / Grana Padano <i>Zucchini / peppers / eggplant / red onion / tomato sauce / Grana Padano</i>	41
GNOCCHI AL PESTO 	44
Gnocchi ziemniaczane / domowy sos pesto / pomidorki koktajlowe / Grana Padano <i>Potato gnocchi / homemade pesto sauce / cherry tomatoes / Grana Padano</i>	
TAGLIATELLE AL RAGU'	44
Klasyczny ragu' bolognese / Grana Padano <i>Classic ragu' bolognese / Grana Padano</i>	
RAVIOLI BURRO E SALVIA 	44
Ravioli nadziewane serem ricotta i szpinakiem/ emulsja maślana / szalwia / Grana Padano <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach/ butter emulsion / sage / Grana Padano</i>	
GNOCCHI RIPIENI 	44
Gnocchi nadziewane kozim serem i trufłami / sos truflowo- maślany / Grana Padano <i>Gnocchi stuffed with goat cheese and truffles/ truffle-butter sauce / Grana Padano</i>	
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	44
Tortellini z mięsem / sosem śmietanowym / prosciutto cotto / Grana Padano <i>Tortellini filled with meat / cream sauce / prosciutto cotto / Grana Padano</i>	45
TAGLIATELLE OSTERIA	46
Leśne grzyby / wołowina / sos śmietanowy / Grana Padano <i>Forest mushrooms / beef / cream sauce / Grana Padano</i>	
RISOTTO PESTO E GAMBERETTI	46
Ryż Arborio / domowy sos pesto / krewetki <i>Arborio rice / homemade pesto sauce / shrimps</i>	
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA	46
Czarne tagliolini / krewetki / papryczki chilli / pomidorki cherry <i>Black tagliolini / shrimps / chili pepper / cherry tomatoes</i>	

SECONDI PIATTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 	40
Smażony bakłażan / sos pomidorowy / mozzarella / ser Grana Padano / podawane z kromkami focacci <i>Fried eggplants / tomato sauce / mozzarella / Grana Padano cheese / served with sliced focaccia</i>	48
SALMONE AL FORNO	40
Pieczony tosoś / gratin ziemniaczany / grillowany por <i>Baked salmon / potato gratin / grilled leek</i>	79
TAGLIATA DI MANZO	43
Przyprawiony grillowany antrykot wołowy pokrojony w plasterki / gratin ziemniaczany / pieczona cykoria z rozmarynem <i>Seasoned grilled beef entrecôte, sliced / potato gratin / roasted chicory with rosemary</i>	92
	44
CAMPAGNOLA 	49
Mix салат / pomidorki koktajlowe / orzechy włoskie kozi ser / czerwona cebula / sos vinaigrette / podawane z kromkami focacci <i>Mixed salad / cherry tomatoes / walnuts goat cheese / red onion / vinaigrette dressing / served with sliced focaccia</i>	36
CESARE	50
Salata rzymska / grillowany kurczak / pomidorki cherry / bekon / Grana Padano / sos Cezar / podawane z kromkami focacci <i>Romaine lettuce / grilled chicken / cherry tomatoes / bacon / Grana Padano / Caesar dressing / served with sliced focaccia</i>	46
SICILIANA	56
Salata rzymska / krewetki / pomarańcza / czerwona cebula / papryka / pomidorki cherry / sos vinaigrette / podawane z kromkami focacci <i>Romaine lettuce / shrimps / orange / red onion / pepper / cherry tomatoes / vinaigrette dressing / served with sliced focaccia</i>	47
	57
	58

DOLCI

PANNA COTTA	24
Aksamitny włoski deser z delikatnej śmietanki i wanilii z musem malinowym <i>A silky Italian dessert made with fresh cream and vanilla, served with raspberry coulis</i>	26
CANNOLI SICILIANI	26
Klasyczny cannoli wypełnione kremem na bazie ricotty <i>Classic cannoli filled with ricotta-based cream</i>	
TIRAMISU DELLA CASA	
Włoskie tiramisu z kakao <i>Italian tiramisu topped with cocoa</i>	

NOTATKA NOTE

Do naszej pizzy używamy wyłącznie: pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte oraz specjalna mąka do pizzy, wszystko sprowadzane z Włoch. Wszystkie nasze wędliny (prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, pikantna spianata, nduja), wszystkie sery (mozzarella di bufala, Taleggio DOP, gorgonzola, Grana Padano) oraz wszystkie makarony (świeże i suszone) pochodzą z Włoch.

Nasz sos pomidorowy i nasze ragu' Bolognese powstają z pomidorów San Marzano.

For our pizzas, we only use San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and a special pizza flour, all imported from Italy. All our cold cuts (prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, spicy spianata, nduja), all cheeses (buffalo mozzarella, Taleggio DOP, gorgonzola, Grana Padano) and all pasta (fresh and dry) are from Italy. Our tomato sauce and our ragu' Bolognese are made with San Marzano tomatoes.

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available from staff

 ostre / hot

 wege / vege

Brak dzielonych rachunków. Maksymalnie dwie formy płatności na stół W przypadku grup liczących 5 lub więcej osób doliczana jest opłata za obsługę w wysokości 10%
No split bills. Max two forms of payments per table A service charge of 10% will be added to parties of 5 or more