



# ROSSOFUOCO

— CUCINA TOSCANA —

## MENU

NON DIVIDIAMO I CONTI  
WE DO NOT SPLIT THE ACCOUNTS  
NIE DZIELIMY RACHUNKÓW

## **ANTIPASTI**

### **1 Bruschette miste 28 zł**

**4 pezzi crostini misti tradizionali toscani**  
4 traditional Tuscan mixed croutons  
Mix tradycyjnych grzanek z Toskanii, 4 szt.

### **2 Crostini salsiccia e ricotta 32 zł**

**2 pezzi crostini con salsiccia tradizionale e salsiccia piccante con ricotta**  
2 pieces croutons with traditional sausage and spicy sausage with ricotta  
Grzanki z kielbasą tradycyjną i pikantną z ricottą , 2 szt.

### **3 Tagliere salumi e formaggi 38 zł**

**Selezione di salumi e formaggi toscani**  
Selection of Tuscan cold cuts and cheeses  
Selekcja wędlin i serów z Toskanii

### **4 Carpaccio di manzo rucola e grana 34 zł**

**Carpaccio di manzo con rucola e Grana**  
Beef carpaccio with rocket and Grana Padano  
Carpaccio wołowe z rukolą i Grana Padano

### **6 Tartare di manzo al tartufo 49 zł**

**Tartare con tuorlo d'uovo , capperi , cipolla rossa , olio al tartufo e scaglie di parmigiano**  
Tartare with egg yolk, capers, red onion, truffle oil and parmesan flakes  
Tatar z żółtkiem jajka, kaparami, czerwoną cebulą, olejem truflowymi płatkami parmezanu

### **7 Tartare di tonno 49 zł**

**Tartare di tonno , capperi , cipolla rossa, olive, zeste di arancia , citronette.**  
Tuna tartare , capers, red onion, olives, orange zest and citronette.  
Tatar z tuńczyka z kaparami, czerwoną cebulą, oliwkami, skórką pomarańczową oraz sosem citronette

## **8 Cozze e vongole alla pescatora**

**42 zł**

Cozze e vongole piccanti in salsa di vino bianco e  
prezzemolo  
Spicy mussels and clams in white wine and parsley sauce  
Pikantne małże i omułki w białym winie z pietruszką

## **9 Gamberoni al sale 3 pz**

**42 zł**

Gamberoni cotti al forno con sale grosso aromatizzato  
Baked prawns with coarse salt flavored  
Krewetki królewskie zapiekane w gruboziarnistej aromatyzowanej soli

## **ZUPPE**

## **10 Pappa al pomodoro**

**20 zł**

**Zuppa toscana con pane e pomodoro**  
Typical traditional Tuscan soup made with bread and tomato  
Tradycyjna zupa z Toskanii z pomidorami i chlebem

## **11 Pasta e fagioli**

**42 zł**

**Zuppa toscana con fagioli, verdure e pasta mal tagliata**  
Tuscan soup with beans, vegetables and badly cut pasta  
Zupa toskańska z fasolą, warzywami i makaronem mal tagliata

## **12 Zuppa ai frutti di mare alla toscana**

**48 zł**

**Zuppa di gamberi , pomodoro , cozze , calamari , brodo di pesce , leggermente piccante**  
Shrimps soup, tomato, mussels, squid and mildly spicy fish broth  
Lekko pikantna zupa z owocami morza z krewetkami, kalmarami, małżami i rosółem rybnym

## **PRIMI PIATTI**

### **13 Spaghetto al ragu' toscano 42 zł**

**Spaghetto fresco all'uovo , con pomodoro , carote , cipolle , sedano , macinato di chianina toscana .**

Fresh egg spaghetti with tomato, carrots, onions, celery and chianina beef ragout.  
Makaron jajeczny typu spaghetti z ragout z pomidorów, marchewki, cebuli, selera i mielonego mięsa chianina z Toskanii.

### **14 Tagliolino al ragu' di cinghiale 45 zł**

**Tagliolino fresco all'uovo , con pomodoro , cipolle , sedano , macinato di cinghiale**

Fresh egg tagliolini, with tomato, onions, celery, minced wild boar  
Makaron jajeczny typu tagliolino z pomidorami, cebulą, selerem i mielonym mięsem z dzika

### **16 Spaghetto aglio olio e peperoncino 29 zł**

**Spaghetto fresco all'uovo , olio di oliva toscana , aglio e peperoncino piccante**

Fresh egg Spaghetti with tuscan olive oil, garlic and hot pepper.  
Makaron jajeczny typu spaghetti z toskańską oliwą z oliwek, czosnkiem i pikantnym peperoncino.

### **17 Spaghetto pomodorini e gamberi 46 zł**

**Spaghetto fresco all'uovo , gambero tigre , gamberi , pomodorini , salsa al vino**

Fresh spaghetti with egg , tiger prawn , shrimps , cherry tomatoes , wine sauce  
Makaron jajeczny typu spaghetti, krewetka królewska, krewetki, pomidorki koktajlowe, sos z wina

### **18 Tagliolini alla livornese 48 zł**

**Tagliolino fresco all'uovo , gamberi , calamari , cozze e vongole in salsa di pomodoro leggermente piccante**

Fresh egg Tagliolini with prawns, squid, mussels and clams in a mildly spicy tomato sauce

Makaron jajeczny typu tagliolini z krewetkami, kalmarami, omułkami i małżami w lekko pikantnym pomidorowym sosie

## **19 Gnocchi gorgonzola uva e gamberi 49 zł**

**Gnocchi di patate in salsa di gorgonzola con gamberi e uva fresca**

Potato gnocchi in gorgonzola sauce with prawns and fresh grapes  
Ziemniaczane gnocchi w sosie z gorgonzoli z krewetkami i świeżymi winogronami

## **20 Gnocchi di patate ripieni al tartufo 49 zł**

**Gnocchi di patate ripieni al tartufo e formaggio di capra conditi con burro e salvia , e grana condito con olio tartufato**

Potato gnocchi stuffed with truffles and goat's cheese seasoned with butter and sage, and parmesan with truffle oil  
Ziemniaczane gnocchi z nadzieniem z trufli i koziego sera z masłem i szalwią w oleju truflowym, z serem grana

## **21 Gnocchi alla sorrentina 49 zł**

**Gnocchi con salsa di pomodoro aromatizzato all'origano gratinati in forno con mozzarella e parmigiano**

Gnocchi with tomato sauce flavored with oregano au gratin in the oven with mozzarella and parmesan  
Zapiekane ziemniaczane gnocchi w pomidorowym sosie z oregano, mozzarellą i parmezanem

## **23 Risotto gorgonzola e salsiccia 48 zł**

**Riso carnaroli , con salsa di gorgonzola e salsiccia fresca**

Carnaroli rice, with gorgonzola sauce and fresh sausage  
Ryż carnaroli z sosem z gorgonzoli i świeżą kielbasą

## **24 Risotto ai frutti di mare mediterraneo 48 zł**

**Riso carnaroli , cozze , gamberi , calamari , prezzemolo , pomodoro**

Carnaroli rice with mussels, shrimps, squid, parsley and tomato  
Ryż carnaroli z owocami morza: omułkami, krewetkami, kalmarami, pietruszką i pomidorami

## **SECONDI PIATTI**

### **25 Tagliata di manzo alla demi-glace 80 zł**

**Manzo cotto alla griglia , con riduzione di fondo di manzo ristretto con patate o verdure al forno o insalata mista.**

Grilled beef, with demi-glace sauce, potato or grilled vegetables or mix salad.

Grillowana wołowina z sosem pieczeniowym, z ziemniakami lub grillowanymi warzywami lub mixem sałat.

### **27 Tagliata di manzo al pepe verde 80 zł**

**Manzo cotto alla griglia con salsa al pepe verde , olio, con patate o verdure al forno o insalata mista .**

Grilled beef with green pepper sauce, oil, potato or grilled vegetable or mix salad.

Grillowana wołowina z sosem z zielonego pieprzu, z olejem, z ziemniakami lub grillowanymi warzywami lub mixem sałat.

### **28 Tagliata di manzo al gorgonzola 80 zł**

**Manzo cotto alla griglia con salsa di gorgonzola , con patate o verdure al forno o insalata mista .**

Grilled beef with gorgonzola sauce, with baked potatoes or vegetables or mixed salad

Grillowana wołowina z sosem z gorgonzoli, z ziemniakami lub grillowanymi warzywami lub mixem sałat.

### **29 Filetto alla demi-glace 85 zł**

**Filetto di manzo cotto alla griglia , con riduzione di fondo di manzo ristretto con patate o verdure al forno o insalata mista.**

Grilled filet, with demi-glace sauce, potato or grilled vegetables or mix salad.

Grillowana wołowina z sosem pieczeniowym, z ziemniakami lub grillowanymi warzywami lub mixem sałat.

### **30 Filetto al pepe verde 85 zł**

**Filetto di manzo cotto alla griglia con salsa al pepe verde, olio, con patate o verdure al forno o insalata mista.**

Grilled fillet with green pepper sauce, oil, potato or grilled vegetable or mix salad.  
Grillowana wołowina z sosem z zielonego pieprzu, z olejem, z ziemniakami lub grillowanymi warzywami lub mixem sałat

### **32 Filetto al gorgonzola**

**85 zł**

**Filetto cotto alla griglia con salsa di gorgonzola e noci con patate o verdure al forno o insalata mista.**

Grilled fillet with gorgonzola and walnut sauce, potato or grilled vegetable or mix salad.  
Grillowana polędwica z sosem z gorgonzoli i z orzechami, z ziemniakami lub grillowanymi warzywami lub mixem sałat.

### **33 Bistecca alla fiorentina **DRY-AGE**/min.1 kg 100g 30 zł**

**Bistecca di manzo toscano con patate o verdure o insalata mista.**

Dry-age Tuscany beef steak, potato or grilled vegetable or mix salad.  
Tradycyjny stek fiorentina (Toskania), z ziemniakami lub grillowanymi warzywami lub mixem sałat.

### **34 Filetto di tonno alla griglia**

**69 zł**

**Filetto di tonno, con salsa al pesto verde , con verdure alla griglia o insalata mista.**

Grilled tuna, with parsley sauce, grilled vegetable or mix salad.  
Grillowany filet z tuńczyka z zielonym pesto, z grillowanymi warzywami lub mixem sałat.

### **35 Fritto misto di mare**

**69 zł**

**Fritto di calamari , gamberi, e frutti di mare , con salsa rosa e insalata mista.**

squid, shrimps and mussels fried, with pink sauce and mix salad.  
Smażone kalmary, krewetki i owoce morza z różowym sosem z mixem sałat.

### **36 Cozze al tramonto**

**54 zł**

**Cozze in salsa di pomodoro leggermente piccante gratinate al forno con uovo.**

Mussels in slightly spicy tomato sauce au gratin with egg.  
Omulki z pieca w lekko pikantnym pomidorowym sosie z jajkiem

### **37 Filetto di merluzzo fritto con salsa di ceci**

**59 zł**

**Filetto di merluzzo fritto in letto di salsa di ceci aromatizzato**

Fried cod filet in a bed of flavored chickpea sauce

Smażony filet z dorsza na sosie z ciecioriki

## **INSALATE**

### **38 Insalata Cisanello**

**39 zł**

**Insalata mista , salsa vinaigrette , avocado , pomodorini , cipolla caramellata , petto di pollo grigliato.**

mixed salad with sauce vinaigrette, avocado, tomatoes, caramelized onions and grilled chicken.

Mix sałat, vinegrette, awokado, pomidorki koktajlowe, karmelizowana cebula, grillowana pierś z kurczaka .

### **39 Insalata del pescatore**

**40 zł**

**Insalata mista , uovo lesso , tonno , acciughe , pomodorini , capperi e olive condita con vinaigrette.**

mixed salad with boiled eggs, tuna, anchovies, tomatoes, capers, olives and vinaigrette sauce.

Mix sałat, gotowane jajko, tuńczyk, anchois, pomidorki koktajlowe, kapary, oliwki, vinegrette.

### **40 Insalata Natura**

**32 zł**

**Insalata mista , carote , cipolle , pomodori , avocado , cetrioli , noci condita con vinaigrette.**

mixed salad with carrots, onions, tomatoes, avocado, cucumbers, nuts and vinaigrette sauce

Mix sałat z marchewką, cebulą, pomidorem, awokado, ogórkiem, orzechami i vinegrette



## 42 Insalata San Rossore

49 zł

**Insalata, avocado, pomodori, cipolla caramellata, grana padano e salsa alla menta verde, tagliata di manzo**

Salad with avocado, tomatoes, caramelized onion, pine nuts, grana padano and green mint sauce and cut of beef

Sałatka z grillowaną wołowiną, sałatami, awokado, pomidorami, karmelizowaną cebulą, orzechami pini, grana padano i zielonym sosem na bazie mięty.

## DESSERT

## 43 Tiramisu'

29 zł

**Savoardi imbevuti di caffè' con strati di crema al mascarpone.**

Savoardi soaked in coffee layered with mascarpone cream.

Biszkopty savoardi nasączone kawą przekładane kremem z mascarpone.

## 44 Tiramisu' al cointreau

29 zł

**Savoardi imbevuti di cointreau con strati di crema al mascarpone aromatizzato all'arancio.**

Savoardi soaked in cointreau with layers of orange flavored mascarpone cream.

Biszkopty savoardi nasączone likierem cointreau przekładane kremem z mascarpone z pomarańczą.

## 45 Tiramisu' al mojito

29 zł

**Savoardi imbevuti di rum con strati di crema al mascarpone aromatizzato con**

lime.

Savoardi soaked in rum with layers of mascarpone cream flavored with lime.

Biszkopty savoardi nasączone rumem przekładane kremem mascarpone z limonką.

## 46 Panna cotta

29 zł

**Panna cotta con frutti di bosco**

Panna cotta with wild fruit

Panna cotta z leśnymi owocami

## **47 Tortino al cioccolato**

**29 zł**

Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia  
Chocolate cake with dark chocolate heart and vanilla ice cream  
Czekoladowy torcik z gorzką czekoladą. Podawany z lodami waniliowymi

## **48 Crema catalana**

**29 zł**

Crema alla vaniglia ricoperta da una pellicola croccante di zucchero caramellato  
Vanilla cream covered with a crunchy caramelized sugar film  
Waniliowy krem pokryty chrupiącą karmelizowaną warstwą cukru

## **MENU BAMBINI**

## **49 Spaghetti al pomodoro**

**15 zł**

**Spaghetti al pomodoro , basilico , aglio e grana padano.**  
Fresh egg Spaghetti with tomato, basil, garlic and grana padano.  
Jajeczny makaron typu spaghetti z pomidorami, bazylią, czosnkiem i grana padano.

## **50 Petto di pollo alla griglia**

**24 zł**

**Petto di pollo alla griglia con patate al forno.**  
Grilled chicken breast with potatoes.  
Grillowana pierś z kurczaka z pieczonymi ziemniakami.

## **Bevande/Napoje/Soft drinks**

Woda gazowana/niegazowana butelka 0,33l 6zł  
Woda gazowana/niegazowana duża 0,75l 10zł  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley, Ice Tea 0,25l 8zł  
Soki Cappy (pomarańcza/jabłko/grejpfrut/porzeczka) 0,25l 8zł  
Soki świeżo wyciskane (pomarańcza/grejpfrut) 0,3l 14zł  
Freshly squeezed juices (orange/grapefruit) 0,3l 14zł

## **Caffe/Kawa/Coffee:**

1. Espresso 9zł,
2. Espresso doppio 12zł
3. Caffe nero 12zł (Kawa czarna/Black coffee)
4. Caffe bianco 12zł (Biała kawa/Flat White)
5. Cappuccino 14zł
6. Latte Macchiato 14zł
7. Caffe Corretto 15zł

## **Herbata/Tea**

1. Tè nero 12 zł (Czarna herbata/Black tea)
2. Tè verde 12zł (Zielona herbata/Green tea)
3. Earl Grey 12zł
4. Tè alla frutta 12zł (Herbata owocowa/Fruit tea)

## **Alcol/Alkohol/Alcohol:**

**Aperitif:**

1. Martini (bianco/rosso) 14zł 100ml

**Vodka/Wódka: 40ml/0,7l**

1. J.A. Baczewski 14zł/130zł
2. Finlandia 12zł/120zł

**Whisky: 40ml**

1. Ballantines 12zł
2. Jack Daniel's 14zł
3. Chivas Regal 12 Y.O. 18zł
4. Johnnie Walker Red Label 10zł
5. Johnnie Walker Black Label 16zł

**GIN: 40ml**

1. Seagram's 12zł
2. Bombay Sapphire 15zł

**Liquori/Likiery/Liqueurs: 40ml**

1. Limoncello 14zł
2. Bailey's 14zł
3. Sambuca 12zł
4. Jagermeister 12zł

**Rum: 40ml**

1. Bacardi light 12zł
2. Havana Club Añejo 14zł

**Coctails:**

- Mojito 25zł  
Aperol Spritz 25zł  
Whisky Sour 22zł  
Tom Collins 22zł  
Campari Orange 22zł  
Hugo Spritz 25zł

**BIRRA / PIWO / BEER**

- Lubuskie Jasne 0,5l/8zł  
Primator lager 0,5l/9zł

Peroni Nastro Azzurro 0,33l/10zł  
Lubuskie Chmiel 0,5l/10zł  
Primator Weizen 0,5l/12zł  
Lubuskie IPA 0,5l/11zł  
Kozel Cerny 0,5l/12zł  
Lubuskie Celyckie 0,5l/10zł  
Erdbeer Porter 0,5l/12zł  
Lubuskie Malina 0,5l/12zł  
Lubuskie Jagodowe 0,5l/12zł  
Bezalkoholowe smakowe 0,5l /10zł  
Bezalkoholowe 0,5l/10zł  
Birra Morretti 0.33L / 12 zł

## **Karta Win / Wine List**

### **Mionetto Prosecco 0,75l/150ml 75zł/15zł**

Prosecco z wyczuwalną nutą miodu, dojrzałego jabłka oraz białej brzoskwini.(wytrawne)  
Prosecco with a noticeable note of honey, ripe apple and white peach.(dry)

### **Ca'Tullio Prosecco Friuli 0,75l 80zł**

Delikatne Prosecco o aromacie dojrzałych brzoskwiń, jabłek i cytrusów.  
Świeże z nutą owocowej słodyczy.(Wytrawne)  
Delicate Prosecco with the aroma of ripe peaches, apples and citrus.  
Fresh with a hint of fruity sweetness.(Dry)

## **Wino Białe/White Wine**

### **Terra Musa Pinot Grigio 150ml/0,75l 15zł/65zł**

Aromaty pieczonego jabłka i gruszki.W ustach przyjemna kwasowość.(Wytrawne)  
Aromas of baked apple and pear.In the mouth a pleasant acidity.(Dry)

### **Terra Musa Verduzzo Veneto 150ml/0,75ml/ 15zł/70zł**

Nuty miodu akacjowego i dojrzałych brzoskwiń, z wyrazistą słodyczą. (Półwytrawne)  
Notes of acacia honey and ripe peaches, with a distinct sweetness. (Semi dry)

### **Terra Musa Sauvignon Blanc 0,75l 90zł**

Aromaty owoców egzotycznych i polnych kwiatów. W ustach lekkie i świeże. (Wytrawne)  
Aromas of exotic fruit and wild flowers. Light and fresh in the mouth. (Dry)

### **Hause Wine/Wino Domu/Vino della casa 0,5l/1l/150ml 25zł/50zł/12zł**

## **WINA CZERWONE / RED WINE**

### **Tenuta di Morzano Chianti Nonnonanni 150ml/0,75l 15zł/65zł**

Młode Chianti o nutach świeżych czereśni, wiśni oraz jagód. (Wytrawne)  
Young Chianti with notes of fresh cherries, cherries and berries. (Dry)

### **Primitivo di Puglia 150ml/0,75l 15zł/50zł**

Piękny rubinowy kolor. Intensywny owocowy bukiet z przewagą aromatów śliwki. (Półwytrawne)  
Beautiful ruby color. Intense fruity bouquet with a predominance of plum aromas. (Semi Dry)

### **Riondo Merlot Veneto 150ml/0,75l 15zł/72zł**

Charakteryzuje się intensywnymi aromatami czerwonych owoców, takich jak jagoda i wiśnia, nuty czekolady i dżemu oraz przyjemne korzenne nuty goździków i wanilii. (Wytrawne)

It is characterized by intense aromas of red fruit such as berry and cherry, notes of chocolate and jam, and pleasant spicy notes of cloves and vanilla. (Dry)

### **Chianti Le Ginestre 0,75l 60zł**

Charakteryzuje się owocowym bukietem z przewagą wiśni.(Wytrawne)  
It is characterized by a fruity bouquet with a predominance of cherries.(Dry)

### **Tre Venezie Merlot IGT 0,75l 42zł**

Charakteryzuje się ciemną barwą i owocowym bukietem.(Wytrawne)  
It is characterized by a dark color and a fruity bouquet.(Dry)

### **Banfi Col di Sasso 0,75l 80zł**

Intensywna rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami. Zapewnia trwałe aromaty czarnych owoców i subtelne nuty dymu, z trwałym finiszem.(Wytrawne)

Intense ruby-red, with purple hues. delivering persistent black-fruit flavors and subtle hints of smoke, with a lingering finish.(Dry)

### **Mocali "I Piaggioni" Rosso toscano 0,75l 115zł**

Zapach dojrzałych owoców, aromaty czekolady i wanilii.Anyżowy finisz.(Wytrawne)

The aroma of ripe fruit, aromas of chocolate and vanilla. An anis finish.(Dry)

### **Tenuta di Morzano Chianti Emilio Superiore 0,75ml 100zł**

Delikatny owocowy bukiet z nutami tytoniu i skóry.(Wytrawne)

A delicate fruity bouquet with notes of tobacco and leather.(Dry)

**I Sodi di San Niccolò Chianti Classico 0,75ml 140zł**

Aromaty wiśni, czarnego pieprzu oraz runa leśnego.(Wytrawne)

Aromas of cherry, black pepper and undergrowth.(Dry)

**Hause Wine/Wino Domu/Vino della casa 0,5l/1l/150ml**

**25zł/50zł/12zł**