

Pizza

korzystamy jedynie z włoskich serów,
wędlin, pomidorów oraz mąk
a wszystko to klasy premium

- **Margherita** – sos z pomidorów San Marzano / mozzarella di bufala / bazylia / grana padano / oliwa extra virgin 29
- **Burrata** - sos z pomidorów San Marzano / mozzarella fior di latte / burrata / szpinak baby / seler naciowy / czosnek 38
- **Diavola** - sos z pomidorów San Marzano / camembert / salami piccante / mozzarella fior di latte / piklowana czerwona cebula 38
- **Calzone** – pancetta stesa z naszej wędzarni / ricotta / szpinak baby / por / chili / sos z pomidorów San Marzano 43
- **Prosciutto** - sos z pomidorów San Marzano / mozzarella di bufala / prosciutto crudo / bazylia / rukola / grana padano 42
- **Sangue** - sos z pomidorów San Marzano / kaszanka / mozzarella fior di latte / jajko z płynnym żółtkiem / por / bazylia 35

receptura na ciasto i blend mąk autorstwa Łukasza Piekarza
– jednego z najlepszych Pizzerów naszego regionu

#Creative
#Homemade
#HellishlyTasty
#ComfortFood
#Gault&Millau

Minimalny koszt zamówienia 50 zł

Dowozy od 11:00 do 21:00 / od poniedziałku do niedzieli

Pełne menu dostępne w restauracji, zapraszamy!

Restauracja La Rossa
ul. Konarskiego 3, 32-600 Oświęcim
www.larossa.com.pl

Zamówienia:

509 363 996



Rok powstania - 2003

Restaurant, Pizzeria & Lounge Bar

LUNCH W CENIE 29,90 zł
od 12:00 do wyczerpania zapasów
cena obejmuje zupę i drugie danie

Przypominamy, że zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami VAT, paragon do kwoty 450 zł brutto (100 euro) z NIP nabywcy stanowi fakturę uproszczoną, równoważną ze zwykłą fakturą. W przypadku takich paragonów (z NIP nabywcy), aby potwierdzić zakup, nabywca nie musi dodatkowo występować o zwykłą fakturę. art. 106e ust. 5 pkt 3 ustawy o VAT. Przed wybraniem formy płatności, poinformuj kelnera o paragonie z NIPem. Serwis nie jest wliczany do rachunku

f Restauracja La Rossa
@ restauracja_larossa

La Rossa

MENU NA DOWÓZ
JESIEŃ - ZIMA 2023

Przystawki

- **Grissini** - drożdżowe z palonym porem / suszony przez 4 tygodnie schab w ziarnach kolendry / suszone żółtko / majonez z chrzanem i wasabi / piklowane jalapeño / bazylia / groszek wąsaty

Zupy

- **Rosół** - z kury, szpondra, kaczki, włoszczyzny i palonej cebuli / piełmieni z kurą i szpundrem / marchew / zielona pietruszka / młotkowany czarny pieprz
- **Miso Ramen** - na bulionie dashi / makaron alkaliczny / goma wakame / jajko w punkt marynowane w mirinie i imbirze / shiitake / olej rayu / nori / prażony sezam / szczypior
- **Tajska** - zupa na bulionie z indyka, trawy cytrynowej i kafiru / makaron ryżowy / zielone curry / mleko kokosowe / kukurydza / seler naciowy / czarny sezam / szczypior:
* krewetki
* kawałki fileta z kurczaka
- **Krem z pomidorów** - rymskich, pieczonej cebuli i oregano / oliwa aromatyzowana trawą żubrową / kulki mozzarelli / suszone płatki czosnku / szczypior

W naszej kuchni nie stosujemy gotowych przypraw typu „vegeta” czy „maggi”. Glutaminian sodu pozyskujemy jedynie z naturalnych składników takich jak suszone pomidory, borowiki szlachetne, lubczyk czy też ser grana padano. Wszystkie elementy Naszych dań robimy sami ... wyrabiamy wędliny, piełmieni, octy, konfitury, musztardy, ketchup, makarony ... wypiekamy, wędzimy, kisimy, piklujemy a nawet suszymy wyroby mięsne. Wszystko przygotowywane jest ze świeżych składników. W przypadku braku jakiegoś składnika, zastrzegamy sobie możliwość jego zmiany. Niektóre nasze dania zawierają takie alergeny jak: gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, seler, sezam, skorupiaki czy orzechy - o szczegóły zapytaj przy zamówieniu.

Dania Głównie

- **Schabowy** - smażony na smalcu w bułce tartej / pieczarki z cząbrem / puree z ziemniaka z pastą z pieczonego czosnku i koperkiem / surówka z kiszonej kapusty z Charsznicy z zieloną pietruszką / groszek wąsaty
- **Polada** - wołowa z udźca ze słoniną z naszej wędzarni, kiszonym ogórkiem, marchwią, cebulą i musztardą francuską / sos pieczeniowy z jałowcem / czarnuszka / kluski śląskie / koperek / modra kapusta
- **Placki** - ziemniaczane z cebulą / gulasz z łopatki wieprzowej z wędzoną czerwoną papryką, liściem laurowym i zieleń angielskim / ukwaszany przez 4 dni crème fraîche / szczypior / groszek wąsaty
- **Wątróbka** - wieprzowa sauté smażona z jarmużem / karmelizowana cebula / pieczone jabłko Grójeckie / mizeria z zielonego ogórka i kwaśnej śmietany / koperek / ziemniaki z ogniska / różowy pieprz
- **Burger** - wołowy z antrykotu / brioszka maślana / sos barbecue ze śliwki węgierskiej wędzonej sianem / mimolette / konfitura z czerwonej cebuli z octem z czerwonego wina / pomidor malinowy / rukola / frytki z batatów
- **Filet z kurczaka** – duszony w sosie śmietankowym z suszonymi pomidorami i kaparami baby / gnocchi z pieczonej dyni hokkaido / smażona zielona fasolka szparagowa z panko / groszek wąsaty
- **Dorsz** - czarny w tempurze na bazie piwa pszenicznego, maki kukurydzianej i estragonu / twaróg z naszej wędzarni / puree z zielonego groszku z gałką muszkatołową / kiszona cytryna / krążki cebulowe / koperek
- **Tagliatelle** - z sepią / oliwa aromatyzowana chipotle / czosnek / zielone oliwki / czarne oliwki / kiszona rzodkiewka / płatki drożdżowe / nitki z peperoncino / prażone pestki dyni / gorgonzola / zielona pietruszka / groszek wąsaty

Kids Menu

- **Rosółek** - z kury, szpondra, kaczki, włoszczyzny i palonej cebuli / krajanka / marchew / zielona pietruszka
- **Fileciki z kurczaka** - w panierce „Kejefsi” by La Rossa / frytki ze skórką / ketchup z truskawkami
- **Kopytka** - smażone na palonym maśle / cukier aromatyzowany cynamonem / groszek wąsaty

Salatki

- **La Rossa** - krewetki z czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / kulki mozzarelli / pomidory koktajlowe / grana padano / oliwa aromatyzowana papryką / grissini z siemieniem lnianym
- **Cesarska** - kawałki fileta z kurczaka z żółtym curry / sałata rzymska / grzanki paprykowe / pomidory koktajlowe / kultowy „Sos Cesarski” / sos z czosnku i koperku / grissini z siemieniem lnianym
- **Morska** - rukola / sałata rzymska / pomidory koktajlowe / czerwona cebula / prażone pestki słonecznika / musztarda z rokitnikiem / miód lipowy / grissini z siemieniem lnianym:
* łosoś europejski pieczony z czerwonym curry
* kalmary szelfowe duszone w sosie ostrygowym
* małże nowozelandzkie smażone na maśle ghee

Desery

- **Sernik** - z tonkowcem wonnym, mleczną czekoladą i spodem z orzechów włoskich / granat w żelu / sos z mango / cukier puder