

MENU RESTAURACJI

Quattro Piatti

Stępińska 2, 00-725 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
15

KATEGORII
5

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

MAKARONY

5

Tagliolini al tartufo nero fresco

90,00 zł

Świeży, ręcznie wyrabiany przez nas makaron tagliolini podany z obfitą porcją świeżo tartego czarnego trufia.

Tagliatelle al ragù vegetale

50,00 zł

Świeży, ręcznie wyrabiany przez nas makaron z lekkim ragù warzywnym: groszek, marchew, seler, pieczarki, cebula.

Tagliatelle al pomodoro fresco

45,00 zł

Świeży domowy makaron tagliatelle w lekkim sosie ze świeżych pomidorów z bazylią i parmezanem

Tagliolini alla salsiccia e funghi

56,00 zł

Świeży, ręcznie wyrabiany przez nas makaron z kiełbaską duszoną w czerwonym winie i pieczarkami.

Gnocchi al ragù

50,00 zł

Miękkie, ręcznie robione gnocchi z klasycznym, długo gotowanym ragù i parmezanem.

APERIKOLACJA DLA 2 OSÓB

4

Aperikolacja MARE

80,00 zł

Kalmary z ziemniakami w oliwie extra virgin i pietruszką, Małe mątwy z groszkiem w sosie pomidorowym, Krewetki w sosie różowym, Małże z sosem bearnaise

Aperikolacja STREET

73,00 zł

Szafranowe risotto z karczochami (w formie finger food), Chrupiące pappardelle z kiełbasą. Chleb Tigella nadziewany ragu mięsnym, Sałatka z kurczakiem, selerem, dressingiem balsamiczno-majonezowym i świeżym serem pecorino

Aperikolacja MEDITERRANEA

74,00 zł

Karmelizowana cebula z kremem z parmezanu, Kwadratowe gnocchi z semoliny z kremem z pecorino, Mozzarella for di latte i krem z mozzarelli z bazylią, Burak Chioggia z sosem bagna cauda (zawiera czosnek i anchovies)

Aperikolacja VERDE

70,00 zł

Frittata z ziołami, Gnocchi z pesto z rukoli, parmezanem, oliwą extra virgin i kruszonymi orzechami włoskimi, Sałatka z fasoli, tuńczyka i czerwonej cebuli w oliwie ostra virgin, Domowy chleb i focaccia

DANIA GŁÓWNE

3

Capocollo arrosto

55,00 zł

Pieczona karkówka wieprzowa, przyprawiona ziołami, podawana z polentą concia. Wszystkie dania drugie podawane są z naszym pieczywem.

Pollo alla cacciatora

52,00 zł

Kurczak duszony w sosie myśliwskim, z warzywami i ziołami, podawany z polentą. Wszystkie dania drugie podawane są z naszym pieczywem.

Spezzatino di manzo

55,00 zł

Miękką, długo duszoną wołowina w aromatycznym sosie, podawana z polentą concia. Wszystkie dania drugie podawane są z naszym pieczywem.

DODATKI

1

Chleb i focaccia

16,00 zł

Własnoręcznie wypiekany włoski chleb (2 kromki) i focaccia (2 kawałki).

KOKTAJLE

2

CHINOTTO BIO S. BERNARDO - 260 ML

16,50 zł

Oryginalny, 100% naturalny włoski soft drink, certyfikowany ekologicznie, na bazie wody mineralnej S. Bernardo i soku wyciskanego z włoskich cytrusów, słodzony organicznym cukrem trzcinowym, tylko naturalne aromaty, bez barwników i konserwantów.

LIMONATA BIO S. BERNARDO - 260 ML

16,50 zł

Oryginalny, 100% naturalny włoski soft drink, certyfikowany ekologicznie, na bazie wody mineralnej S. Bernardo i soku wyciskanego z włoskich cytryn, słodzony cukrem trzcinowym, tylko naturalne aromaty i olejki eteryczne, bez barwników i konserwantów.