

# **LechaleT**

*Italian Restaurant*

Witamy serdecznie w Restauracji Lechalet, włoskiej restauracji w Murzasichlu prowadzonej od 1991 roku przez rodzinę Graffi.

## **Aperitify & Koktajle**

*Aperitif and Cocktails*

### **Hugo Bio** (200ml)

Białe wino z syropem z górskich kwiatów czarnego bzu  
*White wine with mountain elderberry flower syrup*

27,-

### **Prosecco al Calice** (200ml)

Kieliszek wina Prosecco

*Glass of Prosecco*

24,-

### **Crodino** (100ml)

Włoski kultowy aperitif bezalkoholowy

*Non alcoholic aperitif*

15,-

### **Spritz Aperol** (200ml)

Białe wino z oryginalnym Aperol Barbieri

*White wine with original Aperol Barbieri*

27,-

### **Campari Lemon** (200ml)

Campari z włoską lemoniadą Lemon Soda

*Campari Bitter with italian lemonade*

27,-

### **Vintage Spritz** (200ml)

Białe wino z Amaro Cynar

*White wine with Amaro Cynar*

27,-

### **Rossini / Bellini / Mimosa** (200ml)

białe wino ze świeżym musem owocowym

*White wine with fresh fruit mousse*

27,-

## **Babelki**

*Bubbles*

**Prosecco Sottoriva** (750ml) Malibran 100,-

**Cava Bruant** (750ml) / Alta Alella 150,-

**VSQ Brut Nature Cuvee 60** (750ml) / Casa Caterina 250,-

**2011 Demi Sec Rose Saignee "Pagnocc"** (750ml) / Casa Caterina 350,-

## **Szybkie propozycje na dobry początek**

*Starters*

### **Antipasto Parmigiano** con Prosciutto di Parma Riserva e Parmigiano Reggiano stagionato

Talerz z szynką parmeńską Riserva (24 miesiące) i długo dojrzewanym parmezanem

*Long ripened Parma ham served with parmesan cheese in pieces*

37,-

### **Carpaccio** di filetto di manzo con parmigiano e rucola

“Carpaccio” z polędwicy wołowej podane z parmezanem i rucolą

*Beef carpaccio with parmesan and rucola*

37,-

### **Insalata del giorno**

Sałatka dnia

*The salad of the day*

34,-

### **Dobbiaco** alla piastra accompagnato dalla nostra confettura di ribes

Oryginalny ser alpejski “Dobbiaco” podany na ciepło z domową konfiturą

*Original alpine cheese Dobbiaco served with homemade jam*

34,-

### **Zuppa del giorno**

Zupa dnia

*The soup of the day*

25,-

## **Nasze domowe specjalności**

*Our home specials*

### **Tortelli di Erbetta**

Domowe pierożki nadziewane ricottą, szpinakiem i parmezanem

*“Tortelli” stuffed with ricotta, spinach and parmesan cheese*

45,-

### **Gnocchi di Ricotta** con salsa al burro o pomodoro

Domowe kluski z ricotty podane w sosie maślanym lub pomidorowym

*“Gnocchi” in butter or tomato sauce*

39,-

## **Tagliatelle & Risotto**

*Pasta and Risotto*

### **Tagliatella al Ragu**

Makaron z mięsnym sosem typu "bolonese"

*Pasta with beef and veal meat sauce*

34,-

### **Pomodoro & Basilico**

Makaron w sosie pomidorowym z bazylią

*Pasta with tomato sauce and basil*

34,-

### **Malga con burro di campagna e pepe nero**

Makaron w sosie maślanym z czarnym pieprzem

*Pasta with butter and freshly ground pepper*

34,-

### **Prosciutto & Cumino**

Makaron z szynką parmeńską, parmezanem i czarnuszką w kremowym sosie

*Pasta with Parma ham, parmesan cheese and black seed*

45,-

### **Carbonara di Montagna**

Nasza góraska wersja "Carbonary" z wędliną "Speck"

*Our mountain Carbonara version with Speck ham*

45,-

### **Trufferol con burro aromatizzato al Tartufo nero e parmigiano**

Makaron z parmezanem w kremowym sosie aromatyzowanym esencją truflową

*Pasta with truffle essence, parmesan cheese and sour cream*

45,-

### **Pastora**

Makaron w sosie mięsnym "Ragu" ze śmietaną i prawdziwkami z doliny Val Taro

*Pasta with "Ragu" sauce, Val Taro mushrooms and sour cream*

45,-

### **Cuore di Parma con Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, fungo di Borgotaro e Pomodoro**

Makaron w sosie pomidorowym z prawdziwkami z Val Taro,

długo dojrzewającym parmezanem i szynką parmeńską

*Pasta with Val Taro mushrooms, parmesan cheese, Parma ham and tomato sauce*

45,-

### **Risotto alla Parmigiana** (min. 2 porcje)

Risotto z długo dojrzewającym parmezanem

*Risotto with long ripened parmesan cheese*

45,-

### **Risotto ai Funghi Porcini** (min. 2 porcje)

Risotto z prawdziwkami z doliny Val Taro

*Risotto with Val Taro mushrooms*

55,-

## **Cielęcina & Wołowina**

*Veal and Beef*

### **Scaloppine al Limone**

Cielęcina w sosie cytrynowym

*Veal in lemon sauce*

45,-

### **Scaloppine al Marsala**

Cielęcina w sosie winnym "Marsala"

*Veal in Marsala sauce*

45,-

### **Saltimbocca**

Cielęcina z szynką parmeńską w sosie winnym

*Veal "a la Saltimbocca" with Parma ham in a wine sauce*

57,-

### **Tagliata di Filetto**

"Tagliata" z polędwicy wołowej podana z rucolą i parmezanem

*"Tagliata" with beef sirloin served classically with rucola and parmesan cheese*

69,-

### **Filetto al Pepe Verde**

Polędwica wołowa podana w kremowym sosie z zielonego pieprzu

*Beef sirloin served in a creamy green pepper sauce*

74,-

### **Tournedos Cafe Paris 1991**

Polędwica wołowa "Tournedos" podana z sosem ziołowym "Cafe Paris"

*"Tournedos" beef sirloin served in herb sauce "Cafe de Paris"*

85,-

## **Desery**

*Desserts*

### **Dolce del Giorno**

Domowy deser dnia

*Homemade dessert of the day*

19,-

### **Semifreddo al Caffè**

Kawowy deser na bazie bezy włoskiej

*Coffee dessert based on italian meringue*

19,-

### **Zabaione** (min. 2 porcje)

Krem jajeczny ubity na ciepło z winem

*Egg cream whipped warm with wine*

19,-

## **Lody**

*Ice cream*

### **Coppa Maison**

Pucharek lodów "fiordilatte" z domową konfiturą  
*Milk ice cream with homemade confection*

19,-

### **Affogato**

Lody zalane ciepłą czekoladą lub kawą  
*"Affogato" ice cream with hot coffee or chocolate*

19,-

### **Sorbetto o Granita alla Frutta**

Domowy sorbet lub granita owocowa  
*Homemade sorbet or granita*

9,-

## **Napoje**

*Drinks*

Woda mineralna gazowana lub niegazowana Kinga Pienińska 7,- za 330 ml  
Woda mineralna gazowana lub niegazowana **San Pellegrino / Acqua Panna** 16,- za 750 ml  
Włoska lemoniada **Lemon Soda** lub oranżada **Orange Soda** 9,- za 200 ml  
Herbata lub **napar na bazie ręcznie zbieranych górskich ziół** 10,- za 200 ml  
Włoskie napoje premium 15,- za 150-250 ml, **Sok** 9,- za 200-300 ml  
**Domowy syrop** do piwa lub herbaty 5,- za 20 ml, Kieliszek wina premium 24,- za 150 ml,  
Piwo w butelce 14,- za 300-500 ml, Piwo kraftowe 59,- za 750 ml, Kawa z ekspresu 9,- za 40 ml  
Włoska czekolada na gorąco **Ciobar** 10,- za 100 ml, Kawa z ekspresu z mlekiem 12,- za 80 ml,  
Butelka wina /selekcja dnia 100,- za 750 ml, Likiery i Amaro 15,- za 40 ml, Grappa 20,- za 40 ml,

## **Na wynos**

*Takeaway*

### **Wszystkie wina i napoje włoskie -10 % na wynos**

Wędlina na wynos 20,- za 100 gr, Parmezan na wynos 15,- za 100 gr (powyżej 1,2 kg cena 10 zł za 100 gr)  
Miód kasztanowy 50,- za 500 gr, Kawa w ziarnach 35,- za 250 gr

Wszystkie ceny w restauracji podane są w polskiej walucie (PLN), w kwestii płatności inną walutą prosimy o kontakt z obsługą. Dodatkowo informujemy że wszystkie dodatki do dań są w cenie 12 zł. Pieczywo serwowane na powitanie nie jest wliczone w rachunek, każde następne domówione jest liczone jako dodatek (pieczywo serwujemy wyłącznie do przystawek i drugich dań). Jeśli Państwo mają jakiegokolwiek uczulenia prosimy zapoznać się z listą alergenów dostępną u kelnera. Karta z gramaturami dań również dostępna u obsługi. Przy płatnościach kartą płatniczą prosimy o ukazanie kelnerowi (jeśli o to poprosi) dokumentu tożsamości. Prosimy pamiętać że nie dzielimy rachunków. W celu wystawienia faktury prosimy o poinformowanie kelnera przed zamówieniem. Przy złej pogodzie prosimy pamiętać że terminal może nie działać prawidłowo. Podczas braku połączenia możliwe będą tylko transakcje gotówkowe.

Karta dań została przygotowana przez szefa kuchni (Paolo Graffi) i ważna jest do końca grudnia 2022 roku