



Trufla & Wino

RESTAURACJA

BUONGIORNO

Trufla & Wino

RESTAURACJA

Nasza restauracja może szczycić się mianem manufaktury – blisko 90% dań powstaje na miejscu, przygotowane rękami naszych kucharzy, a wszystko z najświeższych, prawdziwych, certyfikowanych, włoskich produktów [DOP, IGP].

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco - w godzinach największego zainteresowania czas oczekiwania na danie może ulec wydłużeniu.



GODZINY OTWARCIA:

Poniedziałek - Czwartek | 12:00 - 22:00

Piątek - Sobota | 12:00 - 00:00

Niedziela | 12:00 - 21:00



bezmieśne



zawiera owoce morza



pikantne

BĘDZIE NAM NIEZWYKLE MIŁO, JEŻELI ZOSTANIESZ Z NAMI NA DŁUŻEJ!

Zaobserwuj:



@trufla_i_wino_bialystok



Trufla i Wino Białystok

Zabierz dobry smak ze sobą! Jesteśmy EKO – nic nie może się zmarnować.
O opcję pakowania zapytaj Obsługę.

Informację o konieczności wystawienia faktury prosimy przekazać przed zamówieniem.

Każdego dnia nasza kuchnia zamykana jest godzinę wcześniej

Ceny nie zawierają serwisu.

Napiwek jest uznaniowy i wyraża zadowolenie oraz ocenę naszej obsługi.

Serwis w wysokości 10% zostanie doliczony do rachunku przy grupach od 6 osób. Mogą być Państwo pewni, że dokładamy wszelkich starań, aby podczas Państwa wizyty w naszej restauracji wszystko było na wysokim poziomie. Jeśli jednak nie jesteście Państwo zadowoleni z naszych usług, prosimy o zgłoszenie tego managerowi.

www.truflaiwino.pl | biuro@truflaiwino.pl | 514-929-839

ANTIPASTI - Przystawki

TAVALOZZA DI SALUMI E FORMAGGI

(deska włoskich wędlin i serów z dodatkami)

72.00 PLN / 290g

● GAMBERI ALL'AGLIO

(6 krewetek argentyńskich w sosie winno-maślanym, pomidorki cherry, czosnek, pietruszka, rukola)

71.00 PLN / 280g

● LARDO DI COLONNATA

(słonina włoska, miód, peperoncini, orzechy laskowe)

39.00 PLN / 180g

● BATTUTA DI CARNE AL TARTUFO

(siekana wołowina, anchois, suszone pomidory, bazylia, świeża trufła, pieczywo)

58.00 PLN / 210g

● BRUSCHETTA CON PESTO DI BASILICO POMODORI SECCHI E FRUTTI DI MARE

(3szt grzanki, pesto bazyliowe, suszone pomidory, owoce morza)

39.00 PLN / 200g

ZUPPE - Zupy

● CACCUCCIO CON FRUTTI DI MARE

(wywar rybny, owoce morza, peperoncini, pomidory, grzanka)

45.00 PLN / 350g

BRODO CON TORTELLINI AL TARTUFO

(rosół wołowo-drobiowy, pietruszka, tortellini fresco z mięsem wołowo-cielęcym, parmigiano reggiano, trufła)

31.00 PLN / 350g

SECONDI - Danie główne

SCOTTADITO DI ANGELO CON SPINACI E PATATE

żeberka jagnięce ze szpinakiem

(grilowane żeberka jagnięce, świeży szpinak, czosnek, pomidory koktajlowe, fondant z ziemniaka)

120.00 PLN / 300g

BISTECCA DI FILETO DI MANZO

stek z polędwicy wołowej z ziemniakiem truflowym

(stek z polędwicy wołowej, ziemniak trufłowy, świeża trufła, sos trufłowy lub sos pieprzowy)

115.00 PLN / 360g

PETTO DI POLLO

pierś z kurczaka sous vide

(pierś kurczaka, sos gorgonzola, gruszka, chicche, rukola)

53.00 PLN / 400g

● STRACETTI DI FILETO AL TARTUFO

kawałki polędwicy wołowej w sosie trufłowym

(kawałki polędwicy wołowej w sosie trufłowym, portobello, pomidorki, czosnek, peperoncini, śmietanka, wino czerwone, rukola)

89.00 PLN / 500g

● bezmięsne

● zawiera owoce morza

● pikantne

PESCI E FRUTTI DI MARE - Ryby i owoce morza

- POLPO CON TAGLIATELLE NERO** 85.00 PLN / 350g
czarny makaron z macką ośmiornicy w białym winie
(macka ośmiornicy, tagliatelle nero, wino białe, peperoncini, pomidorki, kapary)
- ORATA ALL'CARTOCCIO PAZZA** 79.00 PLN / 400g
ryba z pieca z ziemniakami
(pieczona cała dorada podawana z pieczonymi ziemniaczkami)
- TAGLIOLINI NERO DI SEPIA CON GAMBERI** 67.00 PLN / 450g
czarny makaron z krewetkami argentyńskimi w białym winie
(tagliolini nero - barwione sepią, krewetki argentyńskie, białe wino, czosnek, peperoncini)

INSALATE - Sałatki

- INSALATA MISTA DI POLPO** 68.00 PLN / 290g
sałatka z grillowaną macką ośmiornicy
(grillowana macka ośmiornicy, mix sałat, cytryna, oliwa, malina)
- INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA** 41.00 PLN / 250g
sałatka z kozim serem i szpinakiem
(sałata, kozi ser, szpinak, rukola, suszony pomidor, cytryna, oliwki, oliwa)
- INSALATA CESARE** 42.00 PLN / 250g
sałatka cesar z kurczakiem
(sałata rzymska, grillowany kurczak, musztarda, czosnek, anchois, żółtko)
- LATTUGA CON MANZO** 49.00 PLN / 290g
sałatka z polędwicą wołową, rukolą i szpinakiem
(rukola, szpinak, pomidory koktajlowe, grillowana polędwica wołowa, straciatella, szalotka, dressing na bazie octu balsamicznego)
- CAPRESE CON STRACCIATELLA** 41.00 PLN / 250g
sałatka z konfitowanymi pomidorkami
(konfitowane pomidorki, oliwki, straciatella, rukola, oliwa extra virgin)

CUCINATO CON PASSIONE

PASTA - Makarony

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CON TARTUFO

makaron carbonara ze świeżą truflą i guanciale

(makaron z tradycyjnym sosem carbonara, guanciale, pecorino romano, guanciale, świeża trufła)

71.00 PLN / 360g

● RAVIOLI AL TARTUFO

makaron ravioli ze świeżymi truflami nadziewany serem ricotta

(świeża trufła, parmigiano reggiano, śmietanka)

56.00 PLN / 280g

STROZZAPRETI AL PESTO SICILIANO

sycylijski makaron z pesto z pistacji

(pesto z pistacji, cebula, pancetta, białe wino, parmigiano reggiano)

54.00 PLN / 350g

STROZZAPRETI DI MANZO AL TARTUFO

makaron z polędwicą wołową w sosie truflowym i białym winie

(kawałki polędwicy wołowej, sos truflowy, czosnek, groszek cukrowy, białe wino)

58.00 PLN / 300g

● TAGLIATELLE CON SPINACI

makaron w pesto szpinakowym

(pesto szpinakowe, suszony pomidor, parmigiano reggiano, orzechy włoskie)

43.00 PLN / 300g

● TAGLIOLINI AL TARTUFO

makaron ze świeżymi truflami

(masło, parmigiano reggiano, świeża trufła)

55.00 PLN / 280g

● PAPARDELLE AL RAGU CINGHIALE

makaron z duszonym mięsem z dzika

(makaron, duszone mięso z dzika, seler naciowy, marchewka, parmigiano reggiano)

56.00 PLN / 300g

SPAGHETTI CARBONARA

makaron spaghetti z guanciale

(sos na bazie jajek, pecorino romano, guanciale)

51.00 PLN / 350g



TULONE®

Współpracujemy z lokalną manufakturą **TULONE**, w której makarony powstają ręcznie z włoskiej semoliny durum, świeżych lokalnych jaj i czystej wody — bez konserwantów i sztucznych barwników. Nasze makarony są zawsze **freschi**, tworzone z pasją i ludzkim ciepłem, by każdy kęs oddawał autentyczny smak Italii.

DOLCI - Desery

LA TORTA DELLA MADELEINE

(nutella, mascarpone, ciastka, pistacje kruszone)

33.00 PLN / 150g

GELATO ARTIGIANALE

(lody własnej produkcji - oferta dostępna u kelnera)

26.00 PLN / 150g

TIRAMISU

(biszkopty nasączone Amaretto i likierem Baileys, kawa, krem mascarpone, kakao)

31.00 PLN / 180g

PASTICCIO DI TARTUFO

(beza, mus malinowy, mascarpone)

28.00 PLN / 180g

● bezmięsne

● zawiera owoce morza

● pikantne

Pizza Canotto

●	MARGARITA	35.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – parmigiano reggiano DOP – bazylia – oliwa extra virgin	
●	MARINARA	31.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – czosnek – oregano – oliwa extra virgin	
	SALAMI NAPOLI	45.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – salami napoli – oliwki Riviera Ligure DOP	
●	N'DUJA	48.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – spinata picante – n'duja – chilli – peperoncini	
●	RUKOLA FRESCA	42.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – rukola – pomidory koktajlowe – płatki parmigiano reggiano – oliwa extra virgin – prażone orzeszki pini	
	CAPRICCIOSA	44.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte Agerola – czosnek – prosciutto cotto – portobello – parmigiano reggiano – oliwa	
●	QUATTRO FORMAGGI	52.00 PLN
	krem fresh – ricotta – gorgonzola – scarmorza – parmigiano reggiano	
●	GAMBERETTI	55.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – krewetka tygrysia – czerwona cebula – czosnek – peperoncini – oliwki Riviera Ligure DOP – natka pietruszki – pomidory koktajlowe	
●	CARNE	51.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – spinata – prosciutto cotto – n'duja – pancetta affumicata	
●	TRICOLORE	42.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – pomidory koktajlowe – straciatella – szpinak baby	
●	BUFALA E PESTO	48.00 PLN
	pomidory San Marzano DOP – mozzarella di bufala – pesto genovese – pesto rosso – pomidory koktajlowe – bazylia	

Pizza Canotto

Specjalne pozycje wyselekcjonowane przez naszą Pizzaiolo Alinę.

PRIMA BURRATA

65.00 PLN

pomidory San Marzano DOP – burrata nadziewana pesto – oliwa extra virgin
– prosciutto crudo – pomidory koktajlowe – czosnek – bazylia

● MORTADELLA CON PISTACCHIO

64.00 PLN

świeże pesto bazyliowe na spodzie – mozzarella Fior di Latte di Agerola –
mortadela – pomidory koktajlowe – pistacje – miód z dodatkiem chilli –
stracciatella

● ALINA TARTUFO BIANCO

68.00 PLN

krem fresh – mozzarella Fior di Latte di Agerola – gruszka – gorgonzola – świeża
trufla – miód – orzech włoski

TARTUFO

68.00 PLN

pomidory San Marzano DOP – mozzarella Fior di Latte di Agerola – ricotta
truflowa
– crudo di parma – świeża trufla – pomidory koktajlowe – rukola

MANZO ALLA GRIGLIA MIRTILLI ROSI E ALINA

64.00 PLN

(krem fresh, mozzarella Fior di Latte di Agerola, czosnek, rukola, stracciatella,
żurawina, grillowana wołowina)

PIZZA CANOTTO - PRAWDZIWA WŁOSKA UCZTA

Pizza canotto to wyjątkowy styl neapolitańskiej pizzy, który wyróżnia się wysokim, puszystym i delikatnym rantem – przypominającym nadmuchany ponton (stąd nazwa „**canotto**”). Ciasto jest długo fermentowane, lekkie i sprężyste, a środek cienki, elastyczny i soczysty – inny niż w klasycznej pizzy włoskiej.

Dla niektórych może wyglądać na „niedopieczoną” czy „wodnistą”, ale to efekt świeżych składników najwyższej jakości oraz pieczenia w bardzo wysokiej temperaturze (450–500°C) zgodnie z włoską tradycją.

Jako jedyni w Białymstoku serwujemy **canotto** – uznawaną za najnowocześniejszą wersję klasycznej pizzy. Każdy puszysty brzeg, wypełniony smakiem i aromatem, tworzymy zgodnie ze standardami DOP i IGP. To pizza, która smakuje najlepiej od razu po wyjęciu z pieca – zaskakująca, elegancka i niezwykle włoska.

Jak cieszyć się canotto?

Najpierw rozkoszuj się soczystym środkiem, a potem zanurz chrupiące brzegi w naszych autorskich oliwach. To moment, w którym prostota spotyka się z elegancją – a każdy kęs przenosi prosto do serca Italii.

BUON APPETITO



bezmieśne



zawiera owoce morza



pikantne

BEVANDE - Napoje

PEPSI, PEPSI ZERO	11.00 PLN / 0,2L
MIRINDA	11.00 PLN / 0,2L
7UP	11.00 PLN / 0,2L
SCHWEPES ORIGINAL	11.00 PLN / 0,2L
LIPTON ICE TEA PEACH, LEMON	11.00 PLN / 0,2L
WODA NIEGAZOWANA ACQUA PANNA	12.00 PLN / 0,25L 23.00 PLN / 0,75L
WODA GAZOWANA SAN PELLEGRINO	12.00 PLN / 0,25L 23.00 PLN / 0,75L
WŁOSKA LEMONIADA SPUMA ALIPNA (zapytaj obsługi o dostępny smak)	29.00 PLN / 0,75L



HERBATA RICHMONT IMBRYK	16.00 PLN
ESPRESSO	4.50 PLN
AMERICANO	9.00 PLN
DOPPIO	8.00 PLN
CAFFE LATTE	13.00 PLN
CAPPUCCINO	12.00 PLN
FLAT WHITE	13.00 PLN
KAWA MROŻONA	13.00 PLN

* mleko z lub bez laktozy



Vergnano 600 Espresso Classico

W **Trufli & Wino** stawiamy wyłącznie na autentyczne włoskie produkty – dlatego serwujemy kawę z najstarszej palarni we Włoszech, **Vergnano** (Turyn, 1882). To mieszanka 60% Arabiki i 40% Robusty, której ciemne palenie wydobywa pełny, czekoladowy smak – intensywny, lecz aksamitny. Każda filiżanka to podróż do serca Italii, stworzona, by nasi Goście mogli poczuć prawdziwe dolce vita.

Koktajle

APEROL SPRITZ

31.00 PLN

aperitivo – wino musujące – woda gazowana – pomarańcza

HUGO SPRITZ

31.00 PLN

syrop czarny bez – wino musujące – woda gazowana – mięta

NEGRONI

32.00 PLN

gin/campari/czerwony wermut

PORNSTAR MARTINI

32.00 PLN

stumbras – syrop waniliowy – sok z marakui – prosecco

LIMONCELLO SPRITZ

31.00 PLN

limoncello – woda gazowana – wino musujące

Koktajle bezalkoholowe

HUGO SPRITZ 0,0%

28.00 PLN

wino musujące 0% - syrop czarny bez – woda gazowana

APEROL SPRTIZ 0,0%

28.00 PLN

syrop orange spritz – wino musujące 0% - pomarańcza – woda gazowana

LIMONCELLO SPRTIZ 0,0%

28.00 PLN

limoncello 0% – woda gazowana – wino musujące 0%

Piwo beczkowe

PERONI NASTRO AZZURRO KEG 5,0%

12.00 PLN / 0,25L | 15.00 PLN / 0,4L

Piwo butelkowe

PERONI NASTRO AZZURRO

16.00 PLN / 0,33L

Piwo bezalkoholowe

PERONI NASTRO AZZURRO 0,0%

15.00 PLN / 0,33L

Alkohole mocne

STUMBRAS VODKA

12.00 PLN / 40ML | 120.00PLN / 0,5L

- PSZENICA OZIMA 40%
- PSZENICA 40%
- MŁODY ZIEMNIAK 40%

LIMONCELLO MORRA 30%

12.00 PLN / 40ML

GRAPPA MORRA DI MOSCATO RESERVA 40%

22.00 PLN / 40ML

GRAPPA MORRA CHARDONNAY 40%

22.00 PLN / 40ML

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKY 40%

23.00 PLN / 40ML | 330.00PLN / 0,7L

JURA 10YO SINGLE MALT WHISKY 40%

25.00 PLN / 40ML | 350.00PLN / 0,7L

JURA 12YO SINGLE MALT WHISKY 40%

28.00 PLN / 40ML | 390.00PLN / 0,7L

ANGOSTURA RESERVA RUM 5YO 40%

21.00 PLN / 40ML | 310.00PLN / 0,7L

ANGOSTURA RESERVA RUM 7YO 40%

24.00 PLN / 40ML | 350.00PLN / 0,7L

BEEFEATER LONDON GIN 40%

dry / pink strawberry / blood orange

21.00 PLN / 40ML | 300.00PLN / 0,7L

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN

25.00 PLN / 40ML | 350.00PLN / 0,7L

TEQUILA OLMECA 38%

silver / gold

21.00 PLN / 40ML | 310.00PLN / 0,7L

MARTINI 14,4%

bianco / rosso / fiero

17.00 PLN / 80ML | 170.00PLN / 1L



GRAZIE