

PRZYSTAWKI

ZUPA SEROWA <i>fasola, chrust z pancetty, czosnkowe grzanki</i>	18	SAŁATKA Z WĘDZONĄ KACZK <i>rukola, grzyby, dressing Marsala, szpinak, grzanki</i>	26
ZUPA STRACIATELLA <i>rosół drobiowy z lanym jajkiem, Grana Padano, szpinak, natka pietruszki</i>	16	CIEPŁA SAŁATKA <i>pieczone jesienne warzywa; kalafior, dynia, burak, jeżyny gorgonzola, kasztany, masło orzechowe</i>	22
PIZZA FOCCACIA <i>pasta z karczochów i oliwek</i>	20	RISOTTO TRUFLOWE <i>świeża czarna trufla</i>	29
FRYTKI <i>majonez truflowy, Grana Padano, świeża trufla listki, pecorino, bułeczka</i>	18	TAGLIATA <i>krojony stek z sezonowanego rostbefu, gremolata,</i>	38
sommelier poleca CAMPO MARINA PRIMITIVO	16/95	sommelier poleca GOVERNO ROSO TOSCANA	18/90

MAKARONY

TAGLIATELLE *świeży, z samych żółtek i jajek, mąka pszenna, semolina*

PUTANESCA Z KREWETKAMI <i>cukinia, oliwki, suszone pomidory, kapary, czosnek, chili, anchois, pecorino</i>	42	SGAMBATO <i>szynka parmeńska marynowana w pieprzu, karczoch, czosnek, oliwa, natka pietruszki</i>	30
sommelier poleca ALOIS LAGEDER RIFF BIO	18/90		

PAPPARDELLE *świeży, z samych jaj, mąka pszenna, semolina*

Z TRUFLĄ <i>świeża trufla, portobello, rukola, masło, oliwa truflowa</i>	39	A 'LA RAGU <i>pręga wołowa, grzyby, Marsla</i>	32
---	----	---	----

STRAZZOPRETI *świeży, z samych jaj, mąka semolina*

Z BOCZNIAKIEM <i>topinambur, pancetta, natka pietruszki, masło</i>	28	Z KALMARAMI <i>cukinia, pieczona papryka, n' duja, pomidory</i>	29
		sommelier poleca RIZZARDI CHIARETTO	16/80

SPAGHETTI *suchy, mąka semolina*

Z MIĘSEM KRABA <i>sos z pancerzy, pomidory, chili, czosnek, natka pietruszki</i>	39	TORTELLINI <i>świeży, żółtka, jajka, mąka pszenna</i>	
		Z BOROWIKAMI <i>kozi ser, pinii, pralina orzechowa, palone masło, pecorino, orzechy</i>	36

Przy grupach powyżej 6 osób, do rachunku końcowego doliczamy opłatę za serwis w wysokości 10%.



MENU

DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 45

pancetta, sos z octu balsamicznego i śliwki, czarny czosnek, mus z kalafiora, gruszka, mozzarella z mleka bawolego

sommelier poleca CALIFORNIA/FIOR DI SOLE 16/90

GRILLOWANY BAKŁAŻAN I CUKINIA 36

smażony ser owczy, podsuszane pomidory, granat, pinii, chlebek, płaskurka, jogurt

MULE 39

sos szafranowy, białe wino, szafran, foccacia

sommelier poleca HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC 22/110

PIZZA

MAŁGORZATA 25

tomat, San Marzano, mozzarella, Grana Padano

BUFALINA 32

tomat, San Marzano, mozzarella z bawolego mleka, papryka, suszone pomidory, oliwki

KONFERENCJA 34

biały sos, gorgonzola, gruszka, koper włoski

szynka parmeńska

SALMONE 38

biały sos, mozzarella, wędzony łosoś, piklowana

cebula czerwona, chrzan, koper, szpinak

MEXICO 39

sos z kukurydzy, pikantna kielbasa, krewetki

DESERY

PANNA COTTA 20

biała czekolada, sos malinowy

sommelier poleca IGP COTES DE GASCOGNE 14/80

BUDDINIO 16

ślony karmel, pistacje, wiśnie marynowane, cantucci

OWOCE MORZA FATTO A MANO 52

wywar na langustach, krewetki, mule, kalmary, łosoś, kalmary, pomidory, szafran, chlebek, zioła

16/90

ŁOSOŚ 50

soliród, pralina, koper włoski, estragon, cytryna, ikra, sos z białego wina, masło, tłuczone ziemniaki z krabem

sommelier poleca CHABLIS CHANSO 28/160

SALAMI 35

tomat, San Marzano, mozzarella, salami napoli, n'duja

FIOCCO 34

sos dyniowy z mango, mozzarella, dynia piżmowa, szynka fiocco di sauris, estragon

CURRY 36

ragu z jagnięciny i wołowiny, mozzarella, jogurt, mięta,

granat, kolendra

KOZIA 32

biały sos, kozi ser, marynowane winogrona, czerwona

cebula, rukola, miód gryczany

PIZZA DNIA 27

inne składniki każdego dnia

TIRAMISU 22

mascarpone, Marsala, biszkopty, kakao, jeżyny

AFOGATTO 15

lody waniliowe, lody czekoladowe, espresso

Przy grupach powyżej 6 osób. do rachunku końcowego doliczamy opłatę za serwis w wysokości 10%.

