

PRZYSTAWKI

ZUPA PIRATA bulion z pancerzy langustyn, owoce morza, ryby, zioła	19	FRYTKI majonez truflowy, Grana Padano, świeża trufla	18
TOSKAŃSKA ZUPA RIBOLLITA fasola, warzywa, endywia, jajko w koszulce, zioła	16	SMAŻONE KALMARY chili, czosnek, cebulka, pappardelle z ogórka i nori	25
KREWETKI SYCYLIJSKIE sos maślany z prosecco i świeżej wanilii, mus z selera sommelier poleca HAUSKLOSTENBERG RIESLING	39 24/120	RISOTTO TRUFLOWE świeża czarna trufla sommelier poleca GOVERNO ROSO TOSCANA	29 18/90
PIZZA FOCCACIA mus z gorgonzoli, powidła z winogron	20	ZIMOWE SZPARAGI karmelizowana skorzonera, grillowany ser owczy, soczewica beluga, sos z porcini, estragon, malina	28

MAKARONY

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

Z OWOCAMI MORZA kapary, pomidory, białe wino, czosnek, chili, szpinak sommelier poleca ALOIS LAGEDER RIFF BIO	39 18/90	Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ olej laskowy, pini, bazylia, czosnek, pieprz, Grana Padano, cebula sommelier poleca CAMPO MARINA PRIMITIVO	40 16/95
--	-------------	---	-------------

PAPPARDELLE świeży, z samych jaj, mąka pszenna, semolina

„BLUE 61” grzyb, szpinak, orzech włoski, bułeczka, czosnek, oliwa	32	Z OŚMIORNICĄ pikantny sos, n’duja, bazylia	42
--	----	---	----

BUCATTINI świeży, z samych jaj, mąka semolina

Z DYNIĄ pancetta, mandarynka, bazylia, orzech włoski, gorgonzola	26	Z KLOPSIKAMI sos pomidorowy, bazylia, Grana Padano	26
---	----	---	----

SPAGHETTI suchy, mąka semolina

BOTTARGA suszona ikra z cefala, kalmar, cytryna, natka pietruszki, oliwa	34
---	----

TORTELLINI świeży, żółtka, jajka, mąka pszenna

Z KACZKĄ CONFIT wywar z palonej cebuli, trufla, kapusta	36
--	----

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



MENU

DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICA WOŁOWA medaliony ze środkowej części warkocza, skorzonera szpinak, krewetka, masło arabica, prażona cukinia sommelier poleca CALIFORNIA/FIOR DI SOLE	79 16/90	TUŃCZYK TAGLIATA stek z tuńczyka, salsa z buraka i jabłka, aioli z czarnego czosnku, włoskie pikle, bułeczka, rukola sommelier poleca CHABLIS CHANSON	85 28/160
ZIMOWE CAPRESE mozzarella z bawolego mleka, dynia piżmowa, orzech laskowy, dressing tropikalny, pieczony czosnek, listki	45	JAGNIĘCINA ALA OSSOBUCCO duszona gicz jagnięca z warzywami, kremowa polenta, miętowa gremolata sommelier poleca CASTILLO DE MENDOZA RESERVA	65 26/140
MULE sos z czarnej fasoli, chili, czosnek, sos sojowy, foccacia sommelier poleca HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC	39 22/110		

PIZZA

MAŁGORZATA pomidory San Marzano, mozzarella, Grana Padano	25	SALAMI pomidory San Marzano, mozzarella, salami napoli, n'duja	35
BUFALINA pomidory San Marzano, mozzarella z bawolego mleka, papryka, suszone pomidory, oliwki	32	SGAMBATO pomidory San Marzano, mozzarella, szynka z pieprzem, chrust ziemniaczany, rukola, pomidorki	37
SOPRESSA pomidory San Marzano, salami grubo mielone, słodki ziemniak, mięta, redukcja Marsala	37	PORCINI & LARD biały sos, esencja porcini, ser teleggio, grzyby, marynowana słonina, rukola	29
KURCZAK & POR & PANCETTA biały sos, mozzarella, kremowy por, szarpany kurczak, pancetta, estragon	34	KOZIA biały sos, kozi ser, marynowane winogrona, czerwona cebula, rukola, miód gryczany	32
OŚMIORNICA pomidory San Marzano, salami picante, ośmiornica, bazyli	39	FATTO A MANO biały sos, trufła, szynka parmeńska, jajko, szczypiorek	38

DESERY

PANNA COTTA kokos, wiśnie, orzech arachidowy sommelier poleca IGP COTES DE GASCOGNE	20 14/80	MROŻONE MALINY świeże i mrożone owoce, ciepła biała czekolada z limoncello	18
TARTA DNIA każdego dnia inny smak	18	AFFOGATO lody waniliowe, lody czekoladowe, espresso	15

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

