

# MENU

## PRZYSTAWKI

ZUPA RYBNA BURRIDA <i>pomidory, szpinak, owoce morza, zioła</i>	23	FRYTKI Z TRUFLĄ <i>świeża czarna trufla, majonez truflowy, Grana Padano</i>	19
KREM DYNIOWY <i>olej z pestek dyni, pestki dyni, gorgonzola</i>	18	TARTARE Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>borowik, majonez espresso, chrupek risotto, pikiel,  słonina</i>	39
CRUDO Z ŁOSOSIA <i>surowy łosoś BIO, prażone kapary, czerwona cebula,  oliwa, cytryna, chrzan</i>	38	KONOPNA PIZZA FOCACCIA <i>marmolada z czerwonej cebuli, piana z gorgonzoli</i>	28
BURRATINA <i>pomarańcze, orzechy nerkowca, koper włoski, cykoria</i>	30		

## DANIA GŁÓWNE

OŚMIORNICA <i>n'duja, dyniowa polenta, ananas, radicchio</i>	58	MIECZNIK PO SYCYLIJSKU <i>mus z fasoli, szpinak, sos oregano, brokuł, bułka</i>	56
OSSOBUCO <i>pieczona gic z jagnięca, warzywa,  ziemniaki z truflą i serem</i>	65	JAJKA W CZYŚĆCU <i>zapekane jajka, sos pomidorowy, papryka, orzechy pinii  n'duja, pecorino romano, dynia, szpinak, bułka</i>	34
SALTIMBOCCA <i>smażone plastry cielęciny, szynka parmeńska, szalwia,  sałatka ziemniaczana, brązowe masło</i>	52	PIECZONY SER KOZI <i>pieczone jesienne warzywa, daktyle, orzechy włoskie,  dressing z czarnego czosnku, bułka</i>	42

## DESERY

PANNA COTTA <i>marynowana wiśnia, wanilia, sos toffi</i>	21	TIRAMISU <i>biszkopty, krem mascarpone, Marsala</i>	22
STRACCETTI <i>słodkie paluszki, cynamon, ricotta z miodem,  morele, orzechy</i>	20	LODY DOMOWE <i>wybór trzech smaków</i>	16

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



## MAKARONY

PAPPARDELLE Z OWOCAMI MORZA <i>kapary, wino, czosnek, pomidory, szpinak, chili, oliwa</i>	40	CONCHIGLIE Z GRZYBAMI LEŚNYM <i>czarna kurka, borowik, kurka, boczniak królewski, masło, pecorino romano</i>	38
PAPPARDELLE ALFREDO Z KREWETKAMI <i>masło, czosnek, białe wino, Grana Padano</i>	39	CONCHIGLIE Z CHORIZO <i>szpinak, pomidory, mozzarella di bufala</i>	29
GNOCCHI <i>brązowa pieczarka, szpinak, pomidor, gorgonzola</i>	32	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO <i>oliwa DOP, czosnek, chili, natka pietruszki</i>	26
GNOCCHI ALA GIOVANESE <i>białe ragu z cielęcina, cukinia, natka pietruszki, Grana Padano</i>	37	TORTELLINI Z PIECZONĄ DYNIĄ <i>ciasto orkiszowe, dynia hokkaido, dynia piżmowa, palone masło, orzechy pinii, szpinak</i>	36

## PIZZA

MAŁGORZATA <i>pomidory San Marzano, mozzarella, Grana Padano</i>	25	BRESAOLA <i>biały sos, grzyby, gorgonzola, polędwica wołowa, rukola</i>	42
BAWOLA KATARZYNA <i>pomidory San Marzano, mozzarella di bufala, pesto, Grana Padano</i>	35	DIAVOLA <i>pomidory San Marzano, kalabryjskie salami, n'duja, pikantne chili, cebula</i>	35
KONFERENCJA <i>biały sos, szynka parmeńska, gorgonzola, gruszka, fenkuł</i>	37	KOZIA <i>biały sos, kozi ser, marynowane winogrona, czerwona cebula, rukola, miód gryczany</i>	32
SOUR ITALIAN <i>biały sos, salsiccia, provolone, karmelizowana cebula, kiszony ogórek, jajko</i>	36	QUATTRO <i>pomidory San Marzano, provolone, cukinia, bakłażan, dynia, papryka, ricotta, pesto</i>	32
SALAMI NAPOLI <i>pomidory San Marzano, salami napolii, słodka papryka, oliwki</i>	35	KONOPNA <i>mus dyniowy, pancetta, dynia hokkaido, ser pleśniowy, miód akacjowy, bazyli</i>	36
PARMA <i>pomidory San Marzano, szynka parmeńska, pomidorki, rukola</i>	36	CALZONE <i>pomidory San Marzano, mozzarella di bufala, ragu wołowe, kwaśna śmietana</i>	34

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

