

Damian poleca

16.04.2024 - 28.04.2024

Przystawka

• **Asparagi al forno** – Zapiekane zielone szparagi z kozim serem, orzechami laskowymi i konfitowanymi pomidorkami cherry **33 PLN**

Zupa

• **Minestra di asparagi** – Toskańska, jarzynowa zupa z dodatkiem zielonych szparagów, ryżu carnaroli i Parmigiano Reggiano DOP **26 PLN**

Dania Główne

• **Salmone con asparagi** – Filet z łososia smażony z zielonymi szparagami, podawany z sałatką z rukoli, cukinii i mięty* **59 PLN**

*dostępne od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania

• **Pollo alla siciliana** – Kurczak po sycylijsku z kaparami, suszonymi pomidorami i oliwkami w czerwonym winie z kluseczkami gnocchi **53 PLN**

Pasta

• **Spaghetti Rustici** – Domowa pasta w sosie z suszonymi pomidorami, szpinakiem, włoską kielbasą i Parmigiano Reggiano DOP **44 PLN**

• **Gnocchi con gamberi e asparagi** – Ziemniaczane kluseczki w pesto z prażonych pistacji z dodatkiem krewetek i zielonych szparagów **59 PLN**

Pizza

• **Olive e carciofi** – Grillowane karczochy, marynowane w oregano zielone i czarne oliwki **44 PLN**
Salamino – lekko pikantne salami, zielone szparagi, Gorgonzola Dolce DOP **49 PLN**

• TRATTORIA •

Deser

• **Tiramisu al rabarbaro** – Krem z mascarpone przekładany biszkoptami i musem z pieczonego rabarbaru z dodatkiem palonej białej czekolady **26 PLN**

Napoje

• **Cucinowa rozgrzewająca herbata** z cynamonem, goździkami, cytrusami oraz sokiem malinowym
szklanka **16 PLN** dzbanek 1l **30 PLN**