

Damian poleca

30.04.2024 - 12.05.2024

Przystawka

Asparagi arrostiti – Zielone szparagi zapiekane w kremowym sosie z sera Taleggio DOP i trufli wykończone ziołowym pangrattato i świeżą, czarną truflą **38 PLN**

Dania Główne

Bistecca di Tonno – Stek z tuńczyka smażony z cebulą w czerwonym winie i pomidorach z dodatkiem odświeżającej sałatki z zielonych szparagów, kopru włoskiego i mięty* **69 PLN**
*dostępne od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania

Pollo al marsala – Pierś z kurczaka duszona w winie Marsala z brązowymi pieczarkami i pietruszką z dodatkiem kluseczek gnocchi **55 PLN**

Pasta

Pici alla puttanesca – Domowa pasta w aromatycznym sosie z pomidorów, kaparów i oliwek, podkrecona anchois i sycylijskim oregano **49 PLN**

Gnocchi con asparagi e tartufo – Ziemniaczane kluseczki w kremowym pesto z zielonych szparagów i trufli wykończone serem Caciocavallo i świeżą, czarną truflą **61 PLN**

Pizza

Pistacchio – Sos z prażonych pistacji, Mortadela Bologna IGP z pistacjami, bazylią, kruszone pistacje **59 PLN**

Caciocavallo – Czerwona cebula, ser krowi Caciocavallo DOP, czarne oliwki Leccino **51 PLN**

Deser

Budino al caramello – Domowy budyń z wanilią wykończony sosem karmelowym z dodatkiem wędzonej soli morskiej i czekolady **26 PLN**

• TRATTORIA •

Napoje

Cucinowa lemoniada marakujowa z dodatkiem świeżej marakuji i mięty
szklanka **24 PLN** dzbanek 1l **30 PLN**

Cucinowa lemoniada cytrusowa z dodatkiem świeżych cytrusów i mięty
szklanka **18 PLN** dzbanek 1l **30 PLN**