

Damian poleca

22.10.2024 - 03.11.2024

Przystawka

- **Crostini di fegatini** – Toskańskie, chrupiące grzanki z kremową pastą z wątróbek drobiowych z dodatkiem białej truflii, kaparów i szałwii, wykończone świeżą, czarną truflą jesienną **38 PLN**

Zupa

- **Zuppa di farro** – Aromatyczna zupa z orkiszem, pancettą i pomidorami podkręcona rozmarynem i oliwą Gran Fruttato **27 PLN**

Dania Główne

- **Merluzzo con fave** – Smażona poledwica z dorsza podana na puree z suszonego bobu z dodatkiem duszonej sałaty rzymskiej i konfitowanych pomidorków cherry **62 PLN**
*dostępne od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania
- **Scallopine al limone** – Pierś z kurczaka duszona w maślanym sosie z kiszonych cytryn i zielonego pieprzu z dodatkiem kluseczek gnocchi **59 PLN**

Pasta

- **Spaghetti Rustici** – Domowy makaron w sosie z suszonych pomidorów, włoskiej kielbasy i szpinaku z dodatkiem Parmigiano Reggiano DOP **44 PLN**
- **Gnocchi in crema di porri** – Ziemniaczane kluseczki z aromatycznym pesto z porów, bazylii i prażonych migdałów z dodatkiem kremowej burraty **49 PLN**

Pizza

- **Siciliana** – Suszone pomidory, solona owcza ricotta, oliwki Leccino **46 PLN**
- **Tartufo** – Sos śmietanowo – truflowy, Salami Corallina di Norcia DOP, czerwona cebula, świeża, czarna trufla jesienna **65 PLN**

Deser

- **Crema al caffè** – Krem kawowy na bazie mascarpone z dodatkiem musu śliwkowego i kruszonych ciasteczek amaretti **26 PLN**

Napoje

- **Cucinowa lemoniada marakujowa** z dodatkiem świeżej marakuji i mięty szklanka **24 PLN**
- **Cucinowa herbata jesiennie-zimowa** z dodatkiem świeżych cytrusów, imbiru i przypraw korzennych szklanka **18 PLN** dzbanek 1l **30 PLN**