

Damian poleca

03.12.2024 - 15.12.2024

Przystawka

- **Mozzarella al forno** – Zapiekana mozzarella owinięta w Prosciutto crudo z dodatkiem konfitury z cebuli i 30-miesięcznego Parmigiano Reggiano DOP **31 PLN**

Zupa

- **Zuppa Toscana** – Aromatyczna, wiejska zupa z fasolą borlotti, włoską kielbasą, jarmużem i pomidorami **27 PLN**

Dania Główne

- **Salmone mediterraneo** – Filet z łososia w sosie śródziemnomorskim z kaparami, oliwkami i suszonymi pomidorami w białym winie z dodatkiem kruszonych pistacji bukietu sałat **64 PLN**
*dostępne od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania
- **Pollo al Marsala** – Piersz z kurczaka flambirowana winem Marsala w sosie z brązowymi pieczarkami i śmietanką z dodatkiem kluseczek gnocchi **48 PLN**

Pasta

- **Pappardelle al tartufo** – domowy makaron w sosie truflowym z włoską kielbasą i białym winem, wykończony 30-miesięcznym Parmigiano Reggiano DOP i płatkami świeżej, czarnej trufli zimowej pregiato **61 PLN**
- **Gnocchi con pesto alla siciliana** – Ziemniaczane kluseczki w Sycylijskim pesto z pomidorów, bazylii i ricotty z dodatkiem prażonych pistacji **47 PLN**

Pizza

- **Prosciutto** – Prosciutto cotto z dodatkiem trufli, gorgonzola dolce DOP, Parmigiano Reggiano DOP **51 PLN**
- **Bianca** – Burrata, pistacje, rozmaryn, czerwona cebula, Sycylijska oliwa **274° 55 PLN**

Deser

- **Budino** – Domowy budyń waniliowy podawany ze słonym karmelem, czekoladą i wędzoną solą morską **27 PLN**

Napoje

- **Grzane wino** z imbirem, cynamonem, goździkami i pomarańczą **27 PLN**
- **Bombardino** – likier jajeczny z dodatkiem likieru czekoladowo-oczekowym z bitą śmietaną **34 PLN**
- **Cucinowa herbata jesienno-zimowa** z dodatkiem świeżych cytrusów, imbiru i przypraw korzennych szklanka **18 PLN** dzbanek 1l **30 PLN**