

Damian poleca

25.03.2025-06.04.2025

Przystawka

- **Tagliere umbro** – Deska umbryjskich specjałów : bruschetta z salsą truflową, umbryjskie salami ze słonią w środku, umbryjski ser Pecorino **39 PLN**

Zupa

- **Zuppa Toscana** – Aromatyczna, wiejska zupa z fasolą borlotti, włoską kielbasą, jarmużem i pomidorami **28 PLN**

Dania Głównie

- **Tonno alla siciliana** – Stek z tuńczyka w aromatycznym sosie z pomidorów, kaparów i oliwek, wykończony ziołową salsą, podawany z bukietem sałat **69 PLN**
**dostępne od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania*
- **Pollo alla diavola** – Piers z kurczaka duszona w czerwonym winie z pikantnym salami, wędzoną papryką i pomidorami z dodatkiem kluseczek gnocchi **58 PLN**

Pasta

- **Spaghetti Rustici** – Domowy makaron w sosie z suszonych pomidorów, włoskiej kielbasy i szpinaku z dodatkiem Parmigiano Reggiano DOP **46 PLN**
- **Gnocchi con pesto rosso** – Ziemniaczane kluseczki w sosie z pesto z suszonych pomidorów, podkręcone prażonymi migdałami **45 PLN**

Pizza

- **Rustica** – „Salami finocchiona” z koprem włoskim, rukola, gorgonzola dolce DOP **55 PLN**
- **Taleggio** – ser Taleggio DOP, marynowana ostra papryka, czerwona cebula **52 PLN**

Deser

- **Budino** – Domowy budyń waniliowy podawany ze słonym karmelem, czekoladą i wędzoną solą morską **28 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**