

Damian poleca

26.04.2025 - 11.05.2025

Przystawka

- **Asparagi al forno** – Zapiekane zielone szparagi z kozim serem, prażonymi orzechami laskowymi i konfitowanymi pomidorkami ciliegino **35 PLN**

Zupa

- **Minestra di asparagi** – Włoski klasyk, czyli zupa jarzynowa po włosku podkrecona zielonymi szparagami i rozmarynem, wykończona Parmigiano Reggiano DOP i oliwą GranFruttato **28 PLN**

Dania Główne

- **Scaloppine di salmone** – Eskalopki z łososia w winnym sosie z pomidorkami cherry, pistacjami i różowym pieprzem z dodatkiem wiosennej sałatki z makaronu orzo, orzechów pini, mięty i zielonych szparagów **68 PLN**
*dostępne od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania
- **Pollo ai formaggi** – Pierś z kurczaka duszona w serowym sosie z tymiankiem i pikantnym salami 'nduja z dodatkiem kluseczek gnocchi **59 PLN**

Pasta

- **Gnocchi con gli asparagi** – Ziemniaczane kluseczki w sosie z zielonych szparagów, salsy truflowej i konfitowanych pomidorków ciliegino, wykończone kremową burratiną i Pecorino Sardo DOP **63 PLN**
- **Pappardelle al ragù di cinghiale** – Domowy makaron z oryginalnym, tokańskim ragù z dzika z dodatkiem czerwonego wina, rozmarynu i jałowca **59 PLN**

Pizza

- **Asparagi** – Zielone szparagi, spianata Romana, Gorgonzola dolce DOP **57 PLN**
- **Pugliese** – Ricotta salata, zielony pieprz, czerwona cebula **46 PLN**

Deser

- **Tiramisu al rabarbaro** – Krem z mascarpone przekładany biszkoptami i musem zpieczonego rabarbaru z dodatkiem palonej, białej czekolady **28 PLN**

Napoje

- **Cucinowa lemoniada** na bazie wody gazowanej ze świeżymi cytrusami oraz mięta
szklanka **17 PLN** dzbanek 1l **29 PLN**