

Damian poleca

10.02.2026 - 22.02.2026

Przystawka

- **Crostini con radicchio** – Chrupiąca grzanka z kremem z ricotty, koziego twarogu i miodu, podawana z cykorią radicchio i orzechami włoskimi **31 PLN**

Dania Główne

- **Merluzzo e pinoli in umido** – Duszona polędwica z dorsza w sosie z pomidorów, selera naciowego, szafranu i orzechów pinii z dodatkiem chrupiącej bagietki **69 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 **63 PLN**

Pasta

- **Tagliatelle alla Portofino** – Domowy makaron w Liguryjskim połączeniu smażonego sosu pomidorowego i bazyliowego pesto, wykończony prażonymi orzechami pinii **56 PLN**
- **Gnocchi al tartufo** – Ziemniaczane kluseczki w truflowym sosie z włoską kielbasą, gorgonzolą i konfitowanymi pomidorkami cherry **58 PLN**

Pizza

- **Giallo** – Sos z żółtych pomidorów Datterini, konfitowane pomidorki cherry, Gorgonzola dolce DOP, bazylia, świeże peperoncino **52 PLN**
- **Toscana** – Sos pomidorowy, salsa truflowa, salami Finocchiona, czerwona cebula, oliwki Leccino, oliwa truflowa **59 PLN**

Deser

- **Delizia al limone** – Krem cytrynowy z mascarpone przekładany biszkoptem nasączonym Limoncello z dodatkiem chrupiącej bezy i kruszonych pistacji **29 PLN**

Napoje

- **Cucinowa herbata jesienno-zimowa** ze świeżymi cytrusami, sokiem malinowym, imbirem goździkami i cynamonem
szklanka **20 PLN** dzbanek 1l **35 PLN**
- **Grzane wino** – wino z pogranicza Austrii i Włoch z dodatkiem imbiru, cynamonu, goździków i świeżych pomarańczy **29 PLN**
- **Lemoniada marakujowa** na bazie wody gazowanej, ze świeżą marakują szklanka **28 PLN**