



DAMIAN POLECA

02.06.2026 - 14.06.2026



ANTIPASTO

ZUCCHINE GRIGLIATE 39

Plastry marynowanej w oliwie i occie balsamicznym grillowanej cukinii, podawane z prażonymi migdałami i konfitowanymi pomidorkami, wykończone bazyliowym pesto oraz szlachetnym, malinowym octem balsamicznym Giusti 1605.

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE CON PEPERONI ARROSTITI 54

Domowy makaron w aromatycznym sosie z pieczonych papryk, prażonych migdałów,

pomidorów, z dodatkiem solonej ricotty, świeżej rukoli.

GNOCCHI CON ASPARAGI 58

Ziemniaczane kluseczki w kremowym sosie z zielonych szparagów i Prosciutto crudo,

podkręcone serem Gorgonzola Dolce DOP.

SECOND PIATTI

SCALOPPINE DI SALMONE * 69

Cienkie plastry łososia w maślano – cytrynowym sosie z zielonymi szparagami i cukinią,

podany z bukietem sałat z winnym dressingiem

(*Dostępna od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania)

POLLO ALLA TOSCANA 68

Pierś z kurczaka duszona w sosie z suszonymi pomidorami, świeżym szpinakiem i brązowymi pieczarkami z dodatkiem śmietanki, czosnku i Pecorino Toscano DOP, podawana z kluseczkami gnocchi.

PIZZA

QUATTRO FORMAGGI GOURMET 63

Biały sos z truflą, mozzarella, Gorgonzola Dolce DOP, Pecorino Romano DOP, Parmigiano

Reggiano DOP.

NAPOLI 57

Zielone oliwki Castelvetro, salami Napoli, zielone szparagi.

DOLCE

TIRAMISÙ AL LIMONE 34

Biszkopty nasączone domowym Aperolem, przekładane kremem cytrynowym i kremem

na bazie mascarpone, wykończone paloną białą czekoladą i malinami.

BEVANDE

CUCINOWA LEMONIADA 21/szklanka 36/dzbanek 1L

Świeże cytrusy, mięta, woda gazowana

LEMONIADA MARAKUJOWA 27

Na bazie wody gazowanej, ze świeżą marakuję. TYLKO NA SZKLANKI

