

RACCOMANDAZIONE DELLO CHEF

SALMONE E BARBABIETOLA | 53
MARYNOWANY ŁOSOŚ / HUMMUS /
MARYNOWANE BURAKI / OLIWA
SZCZYPIORKOWA /
SKÓRKA Z POMARAŃCZY

FRITTO MISTO | 59
DORSZ / KREWETKI / KALMARY /
TEMPURA / CYTRYNA /
MAJONEZ SRIRACHA

PACCHERI ALLA BOUILLABASSE | 78
PACCHERI / DUSZONA DORADA /
SOS Z GOTOWANYCH RYB /
OLIWA PIETRUSZKOWA / CHILLI

**FETTUCCINE PORCINI
E TARTUFO | 76**
FETTUCCINE / SOS MAŚLANO-
BOROWIKOWY / SZALOTKA /
TYMIANEK / PŁATKI TRUFLI

TAGLIATA DI MANZO | 89
PLASTRY GRILLOWANEJ WOŁOWINY /
RUKOLA / ORZESZKI PINIOWE /
PARMEZAN / OLIWA /
WARZYWA SEZONOWE

ORATA AL FORNO | 93
PIECZONA DORADA / PURÉE Z BIAŁYCH
WARZYW / TOPINAMBUR / BROKUŁY

CRÈME BRÛLÉE | 32
DESER ŚMIETANKOWY Z WANILIĄ
I CUKREM BRĄZOWYM

CALAMARI CROCCANTI | 53
CHRUPIĄCE KALMARY / PANIERKA
PANKO / PIANKA
CYTRYNOWO-PIETRUSZKOWA

GAMBERI PICCANTI | 54
SMAŻONE KREWETKI (8 SZT.) /
CHORIZO / CZOSNEK / EMULSJA
WINNO-MAŚLANA / SZCZYPIOREK

ZUPPE

CONSOMMÉ DI ANATRA | 38
ROSÓŁ Z KACZKI Z WARZYWAMI /
PARMEZAN / PULPECIKI MIĘSNE /
MAKARON / NATKA PIETRUSZKI

ZUPPA DI PESCE | 48
TOSKAŃSKA ZUPA RYBNA /
KREWETKI / MAŁŻE / KALMARY

INSALATE

CAESAR | 54
PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO
SOUS VIDE / SAŁATA RZYMSKA /
SOS CAESAR / GRANA PADANO /
ZIEMIA Z RAZOWCA

MELA E CAPRINO | 49
SAŁATA RZYMSKA / RZODKIEWKA /
KOZI SER / JABŁKO /
ORZECHY PEKAN /
WINEGRET OWOCOWY

GAMBERI E AVOCADO | 57
MIESZANE SAŁATY / KREWETKI /
AVOCADO / POMIDORKI CHERRY /
WINEGRET Z MANGO,
CHILLI I LIMONKĄ

PASTE E RISOTTI

FUSILLONI ZUCCA E GAMBERI | 56
FUSILLONI / PIECZONA DYNIA /
KREWETKI / PISTACJE

**FETTUCCINE AL TARTUFO
E FILETTO | 78**
FETTUCCINE / SOS TRUFLOWY
Z PARMIGIANO / POLĘDWICA WOŁOWA /
ORZESZKI PINIOWE

PACCHERI ALLA BOUILLABASSE | 78
PACCHERI / DUSZONA DORADA /
SOS Z GOTOWANYCH RYB /
OLIWA PIETRUSZKOWA / CHILLI

CARBONARA D.O.P. | 53
SPAGHETTI / ŻÓŁTKA JAJ / PECORINO /
GUANCIALE / CZARNY PIEPRZ

**CALAMARATA AL RAGÙ
TOSCANO | 53**
CALAMARATA / DUSZONA WOŁOWINA
W CZERWONYM WINIE / WARZYWA /
KONFITOWANY CZOSNEK /
SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO

**SPAGHETTI NERO
CON FRUTTI DI MARE | 69**

CZARNE SPAGHETTI / KREWETKI /
MAŁŻE / KALMARY / POMIDORKI
CHERRY / SOS WINNO-MAŚLANY

**SPAGHETTI AL PESTO
DI BASILICO E BURRATA | 59**
SPAGHETTI Z PESTO BAZYLIOWYM /
ORZESZKI PINIOWE / PARMEZAN / BURRATA

**FETTUCCINE PORCINI
E TARTUFO | 76**
FETTUCCINE / SOS MAŚLANO-
BOROWIKOWY / SZALOTKA /
TYMIANEK / PŁATKI TRUFLI

**PACCHERI AL POMODORO
E N'DUJA | 53**
POMIDOR MALINOWY / N'DUJA /
STRACCIATELLA / OLIWA BAZYLIOWA

**RISOTTO AI GAMBERI
E ZUCCHINE | 78**
KREMOWE RISOTTO Z PESTO
BAZYLIOWYM / KREWETKI / CUKINIA /
SKÓRKA Z CYTRYNY

SECONDI

FILETTO DI MANZO | 123
STEK Z SEZONOWANEJ POLĘDWICY
WOŁOWEJ / SOS TRUFLOWY /
FRYTKI / SZPINAK NA MAŚLE

TAGLIATA DI MANZO | 89
PLASTRY GRILLOWANEJ WOŁOWINY /
RUKOLA / ORZESZKI PINIOWE /
PARMEZAN / OLIWA /
WARZYWA SEZONOWE

ORATA AL FORNO | 93
PIECZONA DORADA / PURÉE Z BIAŁYCH
WARZYW / TOPINAMBUR / BROKUŁY

DOLCI

TIRAMISÙ | 26
KLASYCZNE WŁOSKIE TIRAMISÙ

CRÈME BRÛLÉE | 32
DESER ŚMIETANKOWY Z WANILIĄ
I CUKREM BRĄZOWYM

PANNA COTTA | 26
ŚMIETANKA / WANILIA / RUM /
MUS MALINOWY

TORTA ALLA RICOTTA | 35
AUTORSKI SERNIK
Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I PISTACJAMI

CENY WYRAŻONE SĄ W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK
VAT.

DO ZAMÓWIEŃ OD 4 OSÓB DOLICZANY JEST
SERWIS W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI
ZAMÓWIEŃIA.

INFORMACJE O ALERGENACH WYSTĘPUJĄCYCH W
DANIACH DOSTĘPNE SĄ U KELNERA.