



MENU 3 sety 169 zł/os

Zupa:

Bulion grzybowy, tortellini z mięsem, majeranek, grana padano
lub
Toskańska zupa pomidorowa, ziołowe grzanki

Danie główne:

Pierś z kurczaka nadziewana truflą, grzybowa lasagna, por duszony w śmietanie, jus drobiowy
lub
Łosoś sous vide, gnocchi ziemniaczane, sos maślano-cytrynowy, rukiew wodna

Deser:

Mrożony nugat, orzechy laskowe, kandyzowane cytrusy, pistacje, beza, czekolada

MENU 5 setów 219 zł/os

Przystawka 1:

Arancino z podhalańską jagnięciną, scamorza affumicata, sos arabiatta, pecorino
Lub
Buratta, pappalardo al pomodoro, kapary czosnku niedźwiedziego, oliwki riviera, chipsy z bazyli

Przystawka 2:

Ravioli z ricottą i czosnkiem niedźwiedzim, zielony sos, pianka serowa

Zupa:

Bulion grzybowy, tortellini z mięsem, majeranek, grana padano
lub
Toskańska zupa pomidorowa, ziołowe grzanki



Danie główne:

Wolno pieczona łopatka wołowa w czerwonym winie, grzybowe kaszotto, glazurowane buraki w occie balsamicznym, chips z jarmużu

lub

Cannelloni nadziewane świeżą ricottą i krewetkami, cytryna, podsuszane pomidorki cherry, sos nduja

Deser:

Tiramisu "A'bracciate", krem mascarpone, savoiardi, sambuca, espresso, gorzka czekolada

Menu dziecięce - 99zł /os.

Przystawka

Arancino z mozzarellą, sos pomidorowy

Zupa

Domowy rosół, ręcznie krojony makaron

lub

Zupa pomidorowa, makaron świderki

Danie główne

Kurczak w chrupiącej panierce, frytki, mizeria

lub

Gnocchi ziemniaczane w delikatnym sosie pomidorowym

Deser

Pucharek lodowy, sos jagodowy, posypka czekoladowa, bita śmietana

Zimna płyta: 89 zł/os

Deska włoskich wędlin

Deska włoskich serów

Cicchetti z polenty, bacalla mantecato

Crostini z tatarem wołowym

Insalata Ricca

Pieczona dynia hokkaido, krem orzechowy, szalwia, orzechy

Kosze domowego pieczywa