



SZEF KUCHNI POLECA

LO CHEF CONSIGLIA

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Crema di Prezemolo | 19,00 zł |
| <i>krem z pietruszki i karczochów z białą czekoladą,
gorgonzola, crostini</i> | |
| 2. Gnocchi Maiale | 42,00 zł |
| <i>gnocchi buraczkowe, polędwiczka wieprzowa,
pesto z orzechów włoskich, grana padano</i> | |
| 3. Orzo Porcini e Salsiccia | 44,00 zł |
| <i>makaron pignolina - orzo, borowiki, krem truflowy,
salsiccia – włoska kielbasa, pietruszka, grana padano</i> | |
| 4. Tagliatelle Nero con Frutti di Mare | 49,00 zł |
| <i>makaron tagliatelle z atramentem mątwy, owoce morza,
sos winno-maślany, czosnek, pietruszka</i> | |
| 5. Pizza Salsiccia | 49,00 zł |
| <i>sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia - włoska kielbasa,
czosnek, pomidorki koktajowe</i> | |

COCKTAILE

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Hugo Spritz | 18,00 zł |
| <i>cocktail na bazie białego wina musującego
z typowymi nutami czarnego bzu</i> | |
| 2. Bellini Fiorelli | 18,00 zł |
| <i>połączenie włoskiego wina musującego
uzupełnionego dodatkiem soku z brzoskwiń</i> | |