

DNI KUCHNI

Przystawki:

Caprese con bruschetta	20 zł
<i>Mozarella z pomidorami i świeżą bazylią i bruschettą</i>	
Rucola con mozzarella e pomidorini	15 zł
<i>Rucola z mozzarellą, parmezanem i pomidorami koktajlowymi</i>	
Carpaccio di manzo con salsa di pomodoro	26 zł
<i>Carpaccio z polędwicy wołowej z sałką pomidorową</i>	

Zupy:

Zuppa di pesce Zupa rybna	15 zł
Crema di pomodoro Krem z pomidorów	9 zł

Makarony:

Spaghetti alla bolognese	20 zł
<i>Spaghetti z miesnym sosem pomidorowym</i>	
Spaghetti alla carbonara	20 zł
<i>Spaghetti w sosie z jajek , boczku i sera parmezan</i>	
Penne gorgonzola e noci	24 zł
<i>Rurki w sosie z sera gorgonzola i orzechów włoskich</i>	
Farfalle con spinaci e pinoli	25 zł
<i>Makaron kokardki z sosem gorgonzola, szpinakiem, orzeszkami Pini i parmezanem</i>	
Tagiatelle con salmone affumicato	27 zł
<i>Makaron z łososiem wędzonym</i>	
Lasagne	23 zł

WŁOSKIEJ

DNI KUCHNI

Ryby i owoce morza:

<i>Gamberetti al vino bianco, servito su lattuga</i>	60 zł
<i>Krewetki w białym winie podane na sałacie 12 szt</i>	
<i>Orata alla griglia Dorada z rusztu</i>	34 zł

Dania Mięsne:

<i>Filetto di manzo con funghi, patate arrosto e verdure bollite</i>	52 zł
<i>Polędwica wołowa z sosem z prawdziwkami, opiekany ziemniakami i warzywami gotowanymi</i>	
<i>Filetto di pollo con salsa di tartufo</i>	36 zł
<i>Filet z kurczaka z sosem truflowym z grilowanymi warzywami i opiekany ziemniakami</i>	
<i>Spiedini di pollo ricoperto di prosciutto di Parma</i>	32 zł
<i>Szaszłyk z kurczaka z szynką parmeńską i suszonymi pomidorem na pomidorowym risotto z sałatką vinegrete</i>	

Desery:

<i>Tiramisu</i>	12 zł
<i>Panna Cotta</i>	12 zł

Polecamy włoskie wina w promocyjnych cenach

<i>Oviato Classico (białe wytrawne)</i>	but. 45 zł
<i>Chanti (czerwone wytrawne)</i>	but. 45 zł
<i>Wino domowe w karafce</i>	250 ml 13 zł
	500 ml 24 zł

WŁOSKIEJ