



Antipasti / Przystawki

Tartare di filetto di manzo

siekana polędwica wołowa / majonez truflowy / żółtko / cebula szalotka / lardo / grzybki shimeji / musztarda francuska / ciabatta

38zł

Gamberi / Cozze

Krewetki lub małże / masło / białe wino / czosnek / natka pietruszki / ciabatta

- wersja z dodatkiem sosu pomidorowego z salami 'nduja (pikantne)

34 zł

Cavoletti di Bruxelles e fagioli

Brukselka / fasola biała / kiełbasa kalabryjska / cytrynowy sos holenderski / ciabatta

24zł

Carota viola e oca

Glazurowana fioletowa marchew / podwędzany półgęsek / avocado / sezam / dresing pomarańczowy (bez glutenu)

-wersja wegetariańska z kozim serem (bez glutenu, wegetariańskie)

26 zł

Zuppa di funghi

Krem z grzybów leśnych / grzanka / smalec z topinamburu / marynowane grzyby / kwaśna śmietana / oliwa pietruszkowa (wegetariańskie)

27 zł

Primi / Pierwsze dania

Papardelle con spalla di manzo

Makaron papardelle / łopatka wołowa / pieczarki / oliwa truflowa / grana padano
33zł

Risotto con lingua di manzo

Ryż arborio / ozorki wołowe / grana padano / chrzan wasabi (bez glutenu)
28zł

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Makaron spaghetti / czosnek / oliwa / peperoncino / parmigiano reggiano (wegetariańskie)
25zł

Fettuccine Puttanesca e gamberi

Makron fettuccine nero di sepia / pomidory / oliwki / anchois / kapary / krewetki
34zł

Gnocchi con crema al taleggio

Gnocchi ziemniaczane / krem z sera taleggio / kapusta kiszona / miód / orzechy włoskie
(wegetariańskie)
27 zł

Ravioli al salmone e ricotta

Pierozki ravioli / łosoś / ricotta / koperek / tapioka z ginem / emulsja z koperku
32zł

Secondi / Dania główne

Salmon e arancini

Stek z łososia / arancini w liściach nori / puree z brokuła / bisque krewetkowy z musztardą francuską (bez glutenu)

69zł

Filetto di maiale

Półdewiczka wieprzowa / ziemniak z ogniska / pakchoy / boczniki / mus z dyni i grzybów / sos na wędzonym boczku (bez glutenu)

44zł

Petto d'anatr

Pierś z kaczki / racuchy drożdżowe z jabłkiem / ketchup z buraka / pure z pasternaku / piklowany koper włoski / sos na bazie koniaku

49zł

Bistecca

Półdewiczka wołowa / ziemniaki puree z oliwą truflową / smażony szpinak / kiszony pomidor / sos bordelaise (bez glutenu)

90zł

Dolci / Desery

Tortino al cioccolato

fondant czekoladowy / toffie / sos angielski / lody

19zł

Torta di carote

Ciasto marchewkowe / czekolada / orzechy ziemne / słony karmel z marchewką / beza z jałowcem / żel imbirowy

18zł

Mousse di mango

Mus mango / tonka / miodownik / jogurt / porzeczka

19zł

***Menu degustacyjne na 1 lub 2 osoby
(obowiązuje cały stolik)***

Menu Bella

Carota viola e oca

Glazurowana fioletowa marchew / podwędzany półgęsek / avocado / sezam / dresing pomarańczowy

- wersja wegetariańska - kozi ser

Salmone e arancini

Stek z łososia / arancini w liściach nori / puree z brokuła / bisque krewetkowy z musztardą francuską

Mousse di mango

Mus mango / tonka / miodownik / jogurt / porzeczką

114zł

Menu Nuna

Zuppa di funghi

Krem z grzybów leśnych / grzanka / smalec z topinamburu / marynowane grzyby / kwaśna śmietana / oliwa pietruszkowa

Gnocchi con crema al taleggio

Gnocchi ziemniaczane / krem z sera taleggio / kapusta kiszona / miód / orzechy włoskie

Bistecca

Polędwica wołowa / ziemniaki puree z oliwą truflową / smażony szpinak / kiszony pomidor / sos bordelaise

Torta di carote

Ciasto marchewkowe / czekolada / orzechy ziemne / słony karmel z marchewką / beza z jałowcem / żel imbirowy

161zł

