



Secondi

Trota di mare

Troć / groszek cukrowy / dziki brokuł / seler / sos veloute
68 pln

Bistecca

Polędwica wołowa / ziemniak / salata rzymska / sos bernaise
108 pln

Anatra con funghi e zucca

Pierś z kaczki / dynia / patison / żurawina
59 pln

Carre di agnello

Kotleciki jagnięce / czerwona kapusta / arancini ze śliwką / jus jagnięcy z kawą
115 pln

Dolci

Tortino al cioccolato

Fondant czekoladowy / toffi / sos angielski / lody
24 pln

Bigne con halva

Ptyś / chałwa / wiśnie
24 pln

Millefoglie

Ciasto francuskie / wanilia / orzech laskowy / miso
24 pln

Selekcja serów

Deska włoskich oraz podkarpackich serów
34 pln

Menu degustazione

(dla dwóch osób)

Makrela / jabłko / ogórek kiszony / musztardowiec

Agnolotti / wołowina / awokado / scamorza / fasola / creme fraiche

Pierś z kaczki / dynia / patison / żurawina

Ciasto francuskie / wanilia / orzech laskowy / miso
189 pln

Pairing win – 50 pln / osoba

Menu degustacyjne dostępne jest codziennie od godziny 17:00. Degustacja obowiązuje cały stolik.