



to miejsce, w którym tworzymy klasyczne dania kuchni włoskiej na nowo, opierając się na polskich rzemieślniczych, regionalnych produktach najwyższej jakości. Pod okiem szefa kuchni Aleksandra Strusia starannie wyselekcjonowane składniki zyskują włoski charakter, odkrywając przed Gośćmi zupełnie nowe oblicze dobrze znanych potraw.

PRZYSTAWKI

PANZANELLA 42 zł

Salatka z kolorowych pomidorów, z serem stracciatella, czereśniami i pangrattato

WĘGORZ 39 zł

Mus z węgorka i wątróbki dorsza, z prażonymi nasionami rzepaku, olejem rzepakowym i koperkiem

CARPACCIO 59 zł

Plastry polędwicy wołowej, z serem "Morowa Owca", majonezem z wędzoną szprotką oraz pangrattato

PASTA

RAVIOLI DUO 52 zł

Z dwoma farszami na krowiej ricottcie z pleśniowym kozim serem i kiszonym czosnkiem niedźwiedzim, w sosie maślanym z szałwią

RIGATONI 46 zł

Z boczkiem i guanciale, owczym serem dojrzewającym 18 miesięcy, sosem z żółtek i czarnym pieprzem

GNOCCHI 55 zł

W sosie paprykowo-pomidorowym, z pieczonym sandaczem, kefirem i koperkiem

SPAGHETTI 59 zł

W rakowym sosie bisque, z szyszkami raków, szczypiorkiem i olejem z rokitnika

PACCHERI 46 zł

Ragu z kielbasy wieprzowej, ze śmietaną, natką pietruszki i serem Emilgrana

RAVIOLI APERTO 52 zł

Duszony ozór wołowy w sosie demi glace, przykryty kolorowym makaronem w sosie maślanym z kurkami

MAFALDINE 65 zł

W sosie śmietanowym na brandy, z krótko grillowaną polędwicą wołową, z jeżynami i nasturcją

DODATKI

SALATA 15 zł

Liście sałat i ziół, dressing jabłkowy i nasiona rzepaku

WARZYWA 15 zł

Marynowane i kiszone warzywa z olejem rzepakowym

DESERY

WYTRAWNY 32 zł

Drożdżowa baba, nasączona ponczem malinowym z ginem i wermutem, z karmelizowaną białą czekoladą i malinami

SŁODKI 32 zł

Biszkopt nasączony kawą zbożową z miodem gryczanym, z prażynkami gryczanymi, musem z mascarpone i sosem kakaowym

SŁODKO-KWAŚNY 32 zł

Mus serowy na maślanie z owczego mleka z sosem cytrynowo-makowym i faworkami

