



SPECJALNE MENU DEGUSTACYJNE  
Z OKAZJI VIII TYGODNIA KUCHNI WŁOSKIEJ NA ŚWIECIE

VITELLO TONNATO

Cienko krojone plastry cielęciny pieczonej w niskiej temperaturze, z dodatkiem sosu z tuńczyka i kaparów. Danie serwowane jest z pieczywem.

**Prosecco Canegliano-Valdobbiadene "Bepin De Eto" DOCG | Veneto**

TARTARE DI TONNO

Tatar z surowego tuńczyka z dodatkiem kopru włoskiego. Doprawiony sokiem i skórką z pomarańczy, oliwą z regionu Puglia, solą i pieprzem.

**Varvaglione V5 Malvasia Del Salento IGP | Puglia**

SPAGHETTI RICOTTA E SPINACI

Świeży makaron spaghetti w sosie na bazie sera ricotta, Parmigiano Reggiano, gałki muszkatołowej i szpinaku. Doprawiony skórką z cytryny.

**Laguna Del Conte IGT | Sicilia**

FILETTI AL MERLUZZO ALL' AQUAPAZZA

Filety z dorsza duszone w sosie na bazie pomidorów koktajlowych, cebuli, marchwi, kaparów, oliwek, selera naciowego, wina i natki pietruszki.

**Villa Antinori Bianco IGT | Toscana**


STRACOTTO GUANCIA AL CHIANTI

Duszone w czerwonym winie Chianti policzki wołowe, podawane na pure ziemniacznym.

**Oro Dei Sani Chianti Riserva DOCG | Toscana**

GELATO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA

Lody fior di latte z mleka, śmietany i cukru, skropione 18- letnim octem balsamicznym D.O.P.



CENA ZA OSOBE: 349 zł  
CENA ZA OSOBE BEZ PARINGU WINA: 299 zł