



## MENU SEZONOWE

### **PARMIGIANA DI MELANZANE | 23zł**

Włoska zapiekanka z bakłażana, sera mozzarella oraz sosu pomidorowego.

### **ZUPPA DI POLPETTINE | 26zł**

Pożywna zupa warzywna z pulpecikami cielęcowo-wołowymi.

Nazywana jest również włoską zupą weselną.

### **PISTACCHIOSA CON GAMBERI E POMODORINI | 46zł**

Sycylijskie danie. Makaron tubetti w sosie z krewetkami, pesto pistacjowym i pomidorkami.

### **GNOCCHI CON BORETO ALLA GRADESE | 40zł**

Tradycyjne danie z Grado (Friuli - Wenecja Julijska).

Ręcznie robione gnocchi z sosem z ryb

(u nas z żabnicy), wina, octu winnego i dużej ilości pieprzu. Warto spróbować

### **RAVIOLI AL TARTUFO NERO | 44zł**

Dwanaście ręcznie robionych ravioli z farszem z giczy cielęcej, pancetty oraz czarnej trufli. Serwowane w palonym maśle z dodatkiem świeżo startej czarnej trufli.

### **STRUDEL DI MELE | 22zł**

Danie pochodzące z regionu Trentino. Strudel jabłkowy serwowany z sosem waniliowym.

