MENU SEZONOWE

PARMIGIANA DI MELANZANE | 30 zł

Włoska zapiekanka z bakłażana, sera mozzarella oraz sosu pomidorowego.

ZUPPA DI POLPETTINE | 32 zł

Pożywna zupa warzywna z pulpecikami cielęco-wołowymi. Nazywana również włoską zupa weselną.

PASTA CON GAMBERI E FINFERLI | 52 zł

Makaron tagliatelle z krewetkami, kurkami czosnkiem, śmietaną i natką pietruszki.

PENNE AI FUNGI | 39 zł

Makaron penne z kurkami, cebulą i czosnkiem w śmietanie z natką pietruszki.

RAVIOLI DI GAMBERI E POLPA DI GRANCHIO | 64 zł

Dwanaście ręcznie robionych ravioli z nadzieniem z krewetek i mięsa kraba. Serwowane w pikantnym ragu z krewetek z dodatkiem limoncello.

PEPOSO | 72 zł

Tradycyjne toskańskie danie. Policzki wołowe w sosie z pieprzem, pomidorami i czerwonym winem. Serwowane z pieczywem własnego wypieku.

BORETO ALLA GRADESE| 59zł

Tradycyjne danie z Grado (region Friuli-Wenecja Julijska). Sos z ryb, wina, octu i dużej ilości pieprzu. Serwowany z pieczywem.

PESCHE CARAMELLATE | 26 zł

Karmelizowane brzoskwinie serwowane z lodami limoncello naszej produkcji, podawane w koszyku z kataifi.