



MENU WALENTYNKOWE

TARTARE DI SALMONE E GAMBERETTI | 58 zł

Tatar z łososia i krewetek, do tego salsa z pomidorków, bazylią, oliwą, sól Maldon, pieprz, cytryna oraz malutkie grzanki.

VELLUTATA DI PORRI E PATATE | 39 zł

Krem z pora i ziemniaków serwowany z kawałkami podsmażonej macki ośmiornicy oraz z grzankami z ciabatty.

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO | 64 zł

Spaghetti w sosie z krewetkami, kalmarami, mulami, vongolami, pomidorkami koktajlowymi, winem, pietruszką i czosnkiem.

RAVIOLI CAPRESI | 35 zł

Dwanaście ręcznie robionych ravioli z nadzieniem z sera Mozzarella i Ricotta. Serwowane w sosie z pomidorów i bazylii.

OSSOBUCCO ALLA MILANESE CON PUREA DI PATATE | 82 zł

Tradycyjne danie kuchni Lombardii. Zapiekana giczc cielęca przed podaniem przyprawiana gremolata, czyli salsą z posiekanej natki pietruszki, czosnku i skórki cytryny. Całość serwowana na pure ziemniaczanym.

DOLCE SPECIALE | 26 zł

Mono deser. Mus z białej czekolady, w środku puree malinowe, na spodzie ciastko migdałowe. Całość ozdobiona owocami.