

PRZYSTAWKI

ZUPPA DI PESCE	42 zł
Zupa na bazie polskich ryb, raków i pomidorów, z kawałkami sandacza, pieczoną papryką i szczypiorkiem	
CAPOCOLLO	32 zł
Dojrzewający karczek wieprzowy ze śliwką marynowaną w herbacie earl grey, sałatką radicchio w naszym dressingu	
STRACIATELLA	38 zł
Ser straciatella, z pieczoną dynią i prażonymi pestkami dyni w oleju chili, z czosnkiem i szalotką	
SALSICCIA	40 zł
Kiełbaska wieprzowa własnej produkcji, z sosem demi glace, piklowanymi nasionami gorczycy i ogórkiem małosolnym	
CARPACCIO	63 zł
Plastry polędwicy wołowej, z serem "Morowa Owca", majonezem z wędzoną szprotką oraz pangrattato	

PASTA

RAVIOLI DUO	54 zł
Z dwoma farszami na bazie krowiej ricotty, z serem pleśniowym i pieczoną dynią, w sosie maslanym z szalwią	
ANOLINI	61 zł
Ravioli z farszem na bazie szyjek rakowych, z płatkami tunczyka bonito, w sosie z pomidorów, czosnku i białego wina	
SPAGHETTI	55 zł
Z boczkiem i guanciale, owczym serem dojrzewającym 18 miesięcy, sosem z żółtek i czarnym pieprzem	
RIGATONI	51 zł
Ragu z kiełbasy wieprzowej, ze śmietaną, natką pietruszki i serem Emilgrana	
RISOTTO	68 zł
Na bazie borowików, grillowaną piersią z kurczaka, pudrem grzybowym i trybulą	
RAVIOLI APERTO	58 zł
Duszony ozór wołowy w sosie demi glace, przykryty kolorowym makaronem w sosie maślanym z kurkami	
MAFALDINE	72 zł
W sosie śmietanowym na brandy, z krótko grillowaną polędwicą wołową, z marynowanym winogronem i nasturcją	

DANIA Z GRILLA

BROCCOLINI	55 zł
Dzkie brokuły, na kaszy kukurydzianej z serem Emilgrana, z chrupiącymi pestkami dyni w oleju chili, z sałatką z mikrolisci	
PSTRĄG	79 zł
Pstrąg z zieleńcy, z sosem ziołowym na lubczyku i czosnku, dressing jabłkowy i papryka chili	
KACZKA	89 zł
Pierś kaczki przygotowywana na różowo, lekko wędzona, z sosem demi glace z wiśniami	
GRIGLIATA	89 zł
Plały z polędwicy wołowej, wędzonej słoniny i karkówki w sosie z czarnym czosnkiem, z marynowaną białą rzodkiewką	
TAGLIATA	149 zł
Polędwica wołowa z pieprzowym demi glace, rozmarynem i szalotką pieczoną w białym winie	

DODATKI

SALATA	15 zł
Liście sałat i ziół, dressing jabłkowy i nasiona rzepaku	
WARZYWA	15 zł
Marynowane i kiszone warzywa z olejem rzepakowym	
ZIEMIANKI	15 zł
Gotowane, a później grillowane z sosem na bazie śmietanki, masła i koperku	
RZYMSKA	15 zł
Grillowana sałata rzymska z zielonym majonezem, pangrattato i szczypiorkiem	

DESERY

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	
CZEKOLADOWY	32 zł
Mus z gorzkiej, wytrawnej czekolady, z ciasteczkami migdałowym, sosem wiśniowym i czereśniami	
LOKALNE SERY	59 zł
Cztery rodzaje serów od zaprzyjaźnionych rzemieślników, z musztardą owocową i chrupiącą focaccią	