

KOLACJA DEGUSTACYJNA MENU

AMUSE BOUCHE:

Parmezan, pasta zielonych oliwek z bazylią,
oliwa szczypiorkowa mus dyniowy

*Parmigiano, pasta di olive verdi al basilico, olio all'erba cipollina,
mousse di zucca*

PRZYSTAWKA CIEPŁA:

Przegrzebki z palonym masłem, kaszanka w panko,
majonez truflowy, bisque z homara

*Capesante al burro bruciato, sanguinaccio in crosta di panko,
maionese al tartufo, bisque di aragosta*

PRZYSTAWKA ZIMNA:

Burrata, pomidorki cherry, nduja, bób w emulsji winno-
maślanej cytryna, grzanka czosnkowa, oliwa cytrynowa

*Burrata con pomodorini ciliegia, nduja e fave in delicata
emulsione di burro e vino, con note di limone, crostino all'aglio
e olio al limone*

DANIE CIEPŁE I:

Polędwica z jelenia, sos z czerwonego wina Amarone, mus
z czarnego bzu i czerwonej cebuli, krokiet ziemniaczany

*Filetto di cervo, salsa al vino rosso Amarone, mousse di
sambuco e cipolla rossa, crocchetta di patate*

INTERMEZZO:

Sorbet z czarnej porzeczki z Prosecco

Sorbetto al ribes nero con Prosecco

DANIE CIEPŁE II:

Stek z tuńczyka sos teriaki, pieczone pomidory San
Marzano, szpinak z czosnkiem, mus z jogurtu,
oliwa koperska

*Bistecca di tonno con salsa teriaki, pomodori San Marzano al
forno, spinaci all'aglio, mousse allo yogurt, olio d'oliva all'aneto*

DESER:

Cannoli z pistacjami carpaccio ze świeżej pomarańczy
salsa z truskawki mus z rokitnika

*Cannoli ai pistacchi, carpaccio di arancia fresca, salsa di
fragole, mousse di olivello spinoso*

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10% płatny na miejscu

A 10% service charge is added to each bill, payable on site.

