



Małe przyjęcie ***Set Menu 4***

focaccia

*dwie włoskie bułeczki drożdżowe ze szlachetną oliwą, solą morską i rozmarynem.
domowe pieczywo.*

PRZYSTAWKI

carpaccio

*cieniutkie plastry wyśmienitej polędwicy wołowej skropione dziewiczą oliwą
i octem balsamicznym z Modeny, podawane z listkami rukoli, kaparami i płatkami parmezanu.*

ślimaki

*tuzin winniczków na aksamitnym sosie ze śmietanki i gorgonzoli podany z pestkami granatu
i francuską bagietką.*

sałata z kurczakiem

*filet z piersi kurczaka w kremowym parmezanowym sosie, pachnący bazylią i białym balsamico,
podany na liściastych sałatach z dodatkiem suszonych pomidorów.*

ZUPA

zupa bałkańska

*bałkańska zupa z pomidorów i bakłażanów duszonych na kropli jasnej oliwki
z prażonymi piniolami i jogurtem greckim.*

PASTY

canelloni

makaronowe „tuby” domowego wyrobu faszerowane wołowiną w klasycznym sosie bolońskim, zapiekane pod beszamelem i oprószone parmezanem.

piciatelli

oryginalne włoskie kluski z borowikami duszonymi na oliwie i białym winie z pasieczkami polędwicy pachnącej jałowcem, delikatną śmietanką i świeżymi kielkami.

tagiatelle

makaronowe wstążki z kurczakiem, suszonymi pomidorami i zielonym groszkiem w kontraście z paprykowym sosem.

DESER

suflet

wykwintne ciastko czekoladowe z wypływającą lawą płynnej gorącej czekolady podane z lodami waniliowymi.

karafka wody (1l) z cytryną i świeżym rozmarynem

Liczba Gości:

5~6 osób:	121,00 zł / od osoby
7~9 osób:	111,00 zł / od osoby
10~12 osób	106,00 zł / od osoby

*Zupę serwujemy indywidualnie, pozostałe potrawy – na półmiskach.
Do finalnego rachunku doliczamy 10% serwisu.*