



Małe przyjęcie ***Set Menu 3***

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.*

krewetki

*krewetki tygrysie smażone na maśle i czosnku z dodatkiem odrobiny chilli
i chrupkiego wina 'Rocca Ventosa'.*

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.*

sałata z serem kozim

*kompozycja włoskich sałat przyprawionych winegretem i orzechami laskowymi w towarzystwie
zapiekanego koziego sera i gruszek karmelizowanych z żurawiną.*

ZUPA

zupa bałkańska

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

zupa serowa

lekko pikantna zupa na rosole ziołowym z kurczaka oraz aromatycznych serach pleśniowych z listkami świeżego tymianku.

PASTY

canelloni

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

pichiatelli

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

tagiatelle

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

ravioli

kwadratowe pierożki z delikatnego domowego ciasta nadziewane serem ricotta i szynką parmeńską duszone z dodatkami świeżego masła i parmezanu.

DANIA GŁÓWNE

sandacz

stek z sandacza w towarzystwie muli duszonych na czosnku i krewetek z delikatnym maślanym sosem podany z ziemniakami i prażonymi wiórkami pora.

połędwiczka

grillowana połędwiczka wieprzowa w całości, podana z zielonym kopytkami - gnocchi, szpinakiem duszonym na maselku parmezanowym oraz sosem ze świeżych pomidorów i zielonego pieprzu.

kaczka

połówka kaczki pieczonej w kompozycji ziół serwowana z ziemniakami z grilla i glazurowanymi buraczkami.

DANIA GŁÓWNE

stek

wyborna polędwica wołowa z grilla marynowana w czerwonym winie i ziołach, serwowana na rosti z ziemniaków i cukinii z wyrazistym sosem z gorgonzoli.

DESER

tort bezowy

rozpływająca się w ustach beza figowa przelozona delikatnym kremem z mascarpone i czekolady z kroplą sosu figowego na cukrze i brandy.

deser lodowy

kompozycja lodów waniliowych z musem czekoladowym, kroplą likieru Bailey's i prażonymi migdałami, wypiętrzona w szklanym pucharku.

suflet

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

kieliszek wody z cytryną i świeżym rozmarynem

oraz

kieliszek wina

Liczba Gości:

5~6 osób:	210,00 zł / od osoby
7~9 osób:	197,00 zł / od osoby
10~12 osób	192,00 zł / od osoby

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