

Menu degustacyjne

3-daniowe menu – 220,-

Przystawka, danie główne, deser, kieliszek wina lub bezalkoholowa alternatywa
do dania głównego

Przystawki

Do wyboru

Arancini di Triglia

Chrupiące Arancini z szafranem, grillowana ryba Barwena, sos czosnkowo-koperkowy,
pył limonkowy

1/2/3/4/5/6/7/9/10/11/12/14

Tartare in Taco di Grana

Tatar wołowy w tacosie z Grana Padano, szczypiorek, frytowane żółtko, sos tonnato, sos mango

1/3/5/6/7/10/11

Dania główne

Do wyboru

Spaghettoni alla Carbonara con Tartufo

Makaron z tradycyjnym sosem Carbonara przygotowany z żółtek, sera Pecorino Romano,
guanciale i świeżą trufłą

1/3/5/6/7/11

Cappellacci con Gamberi

Ravioli nadziewane tatarem z krewetek argentyńskich, bisque, ser stracciatella by Rudnicki,
kandyzowana cytryna, oliwa szczypiorkowa

1/2/3/4/5/6/7/9/14

Deser

Oopss ... mi è Caduta la Crostata al Limone

Oopss... upuściłem tartę cytrynową

Ciasto pasta frolla, lody z lemongrasu, zabajone z dodatkiem limoncello, pył cytrynowy

1/3/7/12

Antipasti ♦ *Przystawki*

Ostriche al naturale

1 szt - 37,- 3 szt -109,- 5 szt -159,-

Świeże ostrygi Gillardeau N°3 z cytryną i sosem mignonette

4/12/14

Fritto Misto - 69,-

Frytowane kalmary baby, krewetka argentyńska, anchois, sos jogurtowo-limonkowy

1/2/3/4/5/6/7/9/11/14

Carpaccio di Polpo - 80,-

Carpaccio z ośmiornicy, gremolata (natka pietruszki, czosnek, skórka cytrynowa), sos z wina Porto

4/5/6/9/12

Tartare in Taco di Grana - 64,-

Tatar wołowy w tacosie z Grana Padano, szczypiorek, frytowane żółtko, sos tonnato, sos mango

1/3/5/6/7/10/11

Arancini di Triglia - 50,-

Chrupiące Arancini z szafranem, grillowana ryba Barwena, sos czosnkowo-koperkowy, pył limonkowy

1/2/3/4/5/6/7/9/10/11/12/14

Cozze ♦ *Mule*

250gr/500gr - 56,- / 76,-

Cozze piccanti

Mule w białym winie, sos pomidorowy pikantny, czosnek, pietruszka, grzanki

1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/13/14

Cozze alla Marinara

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki

1/2/4/5/6/8/9/11/12/13/14

Cozze al Gorgonzola

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, krem gorgonzola, grzanki

1/2/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

Pasta fresca ♦ *Makaron*

Chitarra Nera della Riviera Ligure – 96,-

Makaron barwiony mątwą z krewetkami argentyńskimi, mulami, kalmarami, małżami
vongole w sosie własnym pikantnym, wino, czosnek

1/2/3/4/5/6/9/11/12/14

Spaghettoni alla Carbonara con Tartufo – 89,-

Makaron z tradycyjnym sosem Carbonara przygotowany z żółtek, sera Pecorino
Romano, guanciale i świeżą trufłą

1/3/5/6/7/11

Ravioli del Plin – 72,-

Ravioli nadziewane mięsem królika, cielęcym i wieprzowym, sos z Grano Padano,
demi glace

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13

Cappellacci con Gamberi – 75,-

Ravioli nadziewane tatarem z krewetek argentyńskich, bisque, ser straciatella by
Rudnicki, kandyzowana cytryna, oliwa szczypiorkowa

1/2/3/4/5/6/7/9/14

Secondi ♦ *Dania główne*

Orata alla Griglia -92,-

Grillowana cała Dorada na żywym ogniu, grillowana sałata rzymska, pomidorki confit, oliwki Leccino, pietruszka, sos Colatura d'Alici, cytryna

2/4/5/6/9/10/11/12/14

Petto D'Anatra -95,-

Pierś z kaczki, demi glace z kaczki, czerwona porzeczka, puree z topinamburu, buraczki sweet & sour

5/6/7/9/10/11/12

Melanzane alla Parmigiana - 56 ,-

Zapiekany bakłażan, sos pomidorowy, mozzarella, Grana padano, liguryjskie pesto, sos z Grana padano

1/5/6/7/9/11/12

Dolce ♦ *Desery*

Oopss ... mi è Caduta la Crostata al Limone - 46,-

Oopss... upuściłem tartę cytrynową

Ciasto pasta frolla, lody z lemongrasu, zabajone z dodatkiem limoncello, pył cytrynowy

1/3/7/12

Tiramisu - 39,-

1/3/7/12

Affogato al Caffè - 24,-

Lody rzemieślnicze, espresso

3/5/6/7/8

Bibite fredde ♦ *Napoje zimne*

Acqua Panna - 12,- / 22,-

Woda niegazowana - 250 ml/750 ml

San Pellegrino - 12,- / 22,-

Woda gazowana - 250 ml/750 ml

Tomarchio (różne smaki) - 15,-

Napój z granata, cola zero, chinotto zero, limonata zero, aranciata rossa zero,
imbirowego piwa - 275 ml

Cipriani Eloise Tonic Water - 15,-

Woda tonizująca - 200 ml

Napój jabłkowy/pomarańczowy - 16,-

250 ml

Sanbitter | Crodino - 19,-

200 ml

Aperol bezalkoholowy 0% - 24,-

200 ml

Bibite calde ♦ *Napoje ciepłe*

DAMMANN
FRÈRES



Espresso/doppio - 9,- / 12,-

Americano - 12,-

Caffè corretto - 15,-

Kawa espresso z digestivo do wyboru

Cappuccino - 14,-

Caffè latte - 17,-

Herbata - 15,-

Różne smaki

Birra ♦ *Piwo*

330 ml

Menabrea Arte in Bottiglia Niefiltrowane - 19,-

Menabrea La 150 ° Bionda Premium Lager - 19,-

Menabrea Zero Zero 0,0% - 16,-

Digestivo ♦ *Likiery*

40 ml

Sambuca - 16,-

Vodka Altamura - 25,-

Amaro | Mirto | Grappa Bianca - 20,-

Grappa Rum Wood Finish - 30,-

Grappa XO Aged Cuvée - 36,-

Limoncello własnej roboty - 20 ,- / 60 ,- / 210 ,-

40 ml / 250 ml / 1000 ml

Cocktail ♦ *Koktajle*

Gin & Tonic - 34,-

Aperol Spritz - 34,-

Aperol, spumante, woda gazowana

Limoncello Spritz - 34,-

Limoncello, spumante, woda gazowana

Negroni Classic - 36,-

Campari, vermouth, gin

Negroni sbagliato - 36,-

Campari, vermouth, spumante

Alergeny

1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia a także produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin i produkty pochodne
14. Męczaki i produkty pochodne