

*Garino  
Distroy*

WŁOSKA KUCHNIA & WINO



Do stolików od 6 osób doliczany jest serwis 10% oraz nie dzielimy rachunku. Nasze dania są przygotowywane na bieżąco, średni czas oczekiwania wynosi 25-30 minut. W przypadku zwiększonego ruchu czas ten może ulec wydłużeniu. Prosimy o zgłoszenie chęci otrzymania faktury lub paragonu z numerem NIP przed wystawieniem dokumentu sprzedaży.

# 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 truflą

1/3/5/6/7/11

#### Cappellacci con Gamberi

Ravioli nadziewane tatarem z krewetek argentyńskich, bisque, 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 tatrę 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 taciosie 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

### **Carciofritto -54,-**

Frytowany karczoch, krem z Pecorino DOP, świeża trufla

1/5/6/7

## *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 truflą

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, stracciatella by  
Rudnicki, kandyzowana cytryna, oliwa szczypiorkowa

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

## *Secondi* ♦ *Dania główne*

### **Orata alla Griglia -92,-**

Grillowana 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 tatrę 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,-

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

**Cipriani Eloise Tonic Water** - 15,-

Woda tonizująca - 200 ml

**Napójjabłkowy/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,-

**Caffe corretto** - 15,-

Kawa espresso z digestivo do wyboru

**Cappuccino** - 14,-

**Caffe 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