

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA

24 zł

waga: składniki + 250 g pasty

PANCETTA, UOVO, PARMIGIANO, PREZZEMOLO, PEPE NERO, OLIO EXTRA VERGINE boczek, jajko, parmezan, czarny pieprz, natka pietruszki, oliwa e.v.

PENNE BOLOGNESE

24 zł

waga: składniki + 250 g pasty

*AGLIO, SUGO DI POMODORO, BASILICO, PARMIGIANO, OLIO EXTRA VERGINE, CARNE MACINATA, PEPE NERO
czosnek, sos pomidorowy, bazylia, parmezan, oliwa z oliwek e.v, mięso mielone, czarny pieprz*

TAGIATELLE CON POLLO E FUNGHI PORCINI

26 zł

waga: składniki + 250 g pasty

*AGLIO, FUNGHI PORCINI, POLLO, OLIO EXTRA VERGINE, BASILICO, PARMIGIANO, PANNA, PREZZEMOLO, PEPE NERO E OLIVE NERE
czosnek, borowiki, kurczak, oliwa z oliwek e.v, parmezan, śmietana, natka pietruszki, czarny pieprz, czarne oliwki*

SPAGHETTI CON GAMBERI

29 zł

waga: składniki + 250 g pasty

*4 GAMBERI, AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE, RUCOLA, VINO BIANCO, LIMONE, PREZZEMOLO, POMODORI PACHINO, CAPPERI, PARMIGIANO E PEPE NERO
4 krewetki tygrysie, czosnek, oliwa z oliwek e.v, rukola, białe wino, cytryna, natka pietruszki, pomidorki truskawkowe, kapary, parmezan oraz czarny pieprz*

TAGIATELLE PRIMAVERA

25 zł

waga: składniki + 250 g pasty

*AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE, POMODORI PACHINO, RUCOLA, POMODORI SECCHI, PEZZI DI MOZZARELLA, OLIVE NERE, VINO BIANCO
czosnek, oliwa z oliwek e.v., pomidorki truskawkowe, rukola, suszone pomidory, kawałki mozzarelli oraz czarne oliwki, białe wino*

PENNETTE ALLO ZAFFERANO

28 zł

waga: składniki + 250 g pasty

*ZAFFERANO, GORGONZOLA, NOCI, POMODORO PACHINO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE, PARMIGIANO, PANNA
szafran, gorgonzola, orzechy włoskie, pomidor truskawkowy, bazylia, oliwa z oliwek e.v. parmezan, śmietana*

MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA PASTY BEZGLUTENOWEJ Z POWYŻEJ

27 zł

WYMIENIONYMI SOSAMI

Ze względu na bezpieczeństwo, pasta bezglutenowa musi zostać przygotowana w osobnych naczyniach, z tego też względu czas oczekiwania wynosi około 15-20 minut.

Do przygotowania pasty, używamy jedynie oryginalnego włoskiego makaronu firmy DIVELLA.



DOLCI SICILIANI Desery sycylijskie

TIRAMISU' 14 zł

CAFFE', UOVA, MASCARPONE, CIOCCOLATO, BISCOTTI SAVOIARDI, CACAO
włoska kawa, świeże jajka, ser mascarpone, czekolada, biszkopty, kakao

PANNA COTTA 14 zł

CREMA, CIOCCOLATA, SALSETTA DI CILIEGIA, MENTA
mleczno-śmietankowa galaretka, udekorowana kawałkami czekolady, polewą
wiśniową oraz miętą.

CREMA DI LIMONCELLO E CANTUCCI ALLE MANDORLE 14 zł

waga: 100 ml

*likier Limoncello przygotowany przez szefa kuchni na bazie alkoholu, podany z włoskim
ciastkiem Cantucci o smaku migdałowym*

CANNOLI SICILIANI 14 zł

PASTA CROCCANTE, CREMA RICOTTA, FRUTTA CANDITA, CIOCCOLATA
tradycyjna słodka sycylijska rurka wypełniona świeżo przygotowanym
kremem ze słodkiego sera ricotta, posypana owocami kandyzowanymi
oraz kawałkami czekolady

MOUSSE DI CIOCCOLATTO E ARANCIA 14 zł

*mus czekoladowy z pomarańczą według rodzinnego
przepisu szefa kuchni*

GELATO AL CIOCCOLATO/VANIGLIA/ 4 zł

FRAGOLA 5 zł

1 gałka

*lody domowej roboty o smaku czekoladowym, waniliowym oraz truskawkowym
(smak truskawkowy cena - 5 zł)*

*Do deserów używamy jedynie oryginalnych włoskich składników według
tradycyjnych sycylijskich przepisów m.in biszkoptów savoiard, mascarpone
granarolo, kawy Lavazza*