

Menu

CIAO ITALIA!

carpaccio di manzo 60,-

polędwica wołowa/ rukola/ mus truflowy/
bocznik mikotajkowy/ pecorino Romano

gnocchi 56,-

szparagi/ bób/ pesto z czosnku niedźwiedziego/
pecorino Romano

triglia de Livorno 70,-

barwena/ pomidory san Marzano/ czosnek/
natka pietruszki/ foccacia

bistecca fiorentina 174,-

t-bone wołowy/ szparagi/ ziemniaki truflowe/ sól wędzona

Selekcja win


Montelvini prosecco extra dry
Veneto, Włochy, glera

 30,-  179,-

A sei mani Lifili
Puglia, Włochy, primitive del Salento

 29,-  155,-

Gagliasso Ciabot Russ. Langhe
Piemont, Włochy, nebbiolo

 370,-

Pinot grigio delle Venezie Rizzardi
Verona, Włochy, pinot grigio

 190,-