



APERITIVO

Bellini 19
Negroni – Antica Formula, Name&Nature, Campari 34

CICCHETTI – TALERZYKI

Grissini, focaccia di patate, carta musica 8
Broccoli saltati – brokuły, migdały, chilli 12
Sformato di spinaci – pieczony mus, szpinak, pietruszka 12
Cicoria al balsamico – cykoria, anchois, parmezan 14
Puntarelle Romane – cykoria szparagowa, sardela, oliwa, cytryna 14
Pinzimonio con Bagna Cauda – sezonowe warzywa, anchois, oliwa 15
Caponata con Bufala – papryka, bakłażan, cukinia, mozzarella Bufala 18

ANTIPASTI – PRZYSTAWKI

Passata di asparagi con le cozze – krem z białych szparagów, małże 28
Prosciutto di Parma e melone 34
Carpaccio di manzo – wołowina, bób, pesto 36
Vitello Tonnato Piemontese 36
Tonno con colatura di alici – tatar z tuńczyka, bakłażan 38

PASTE E RISOTTI – MAKARONY I RISOTTO

Paglia e Fieno – tagliolini z karczochami i szparagami 34
Risotto verde con Pecorino – z groszkiem i bobem 36
Tortelli di ossobuco – gicz cielęca, grzyby 42
Corzetti al pesto – z ośmiornicą i bazylią 54

SECONDI – DANIA GŁÓWNE

Merluzzo alla brace – dorsz, szafran 64
Galletto al mattone – grillowane młode kurcze z szałwią 76
Ippoglosso alla Livornese – halibut, kapary, oliwki, pomidory 78
Bistecca di Fiorentina – T-bone sezonowany 30 dni, Polska 40/100 g
Costata – antrykot, Polska 75
Filetto alle erbe – polędwica z ziołami i szalotką 98
Costata stagionata – antrykot, sezonowany 30 dni, Polska 120

DOLCI E FORMAGGI – DESERY I SERY

Selezione di gelati, sorbetti, granite 22
Negroni – mus z ginu, Campari granita, Vermouth 24
Cassata siciliana – krem z ricotty, pistacje, truskawki 26
Selezione di formaggi con mostarda di frutta 58