

Kuchnia Włoska

ANTIPASTI – Przekąski zimne

CAPRESE – ser mozzarella , pomidor , bazylia z dodatkiem oliwy
VITELLO TONNATO – cienkie plastry schabu z sosem kaparowym
CARPACCIO Z ŁOSOSIA – łosoś marynowany w sosie cytrynowym
PROSCIUTTO CON MELONE – melon owinięty szynką parmeńską
PROSCIUTO CON ASPARAGI – szparagi owinięte szynką parmeńską
ANTIPASTO DI TERRA – talerz wędlin włoskich (różne rodzaje salami , szynka ,
mortadella , parzona kiełbasa wieprzowa)
FORMAGGI MISTI – zestaw serów

INSALATE – sałatki

SALATA SEDANO – sałata lodowa , kurczak z grilla , papryka , kukurydza , sos czosnkowy
SALATA GRECCA – sałata lodowa , pomidor , ogórek , oliwki , ser feta
SALATA FAGIOLI E TONNO – biała fasola z tuńczykiem

MINESTRE – zupy

CARABACCIA – toskańska zupa cebulowa

Dania główne

PENNE ARRABIATA – makaron rurki z sosem pomidorowym na ostro
LASAGNE – makaron przekładany mięsem mielonym w sosie pomidorowym
FILETTINI OLI MAIALE CHAMPIGNON’S – polędwiczki wieprzowe w sosie
pieczarkowym
PANGA CON ARONI – panga smażona na maśle z sosem czosnkowym
PATATE – ziemniaki

DOLCE – bufet deserowy

TIRAMISU – mus z serka maskarpone
TORTA DI MELE – szarlotka
TORTA DI FORMAGGIO - sernik
FRUTTA MISTA – patery owocowe