

BUSINESS LUNCH

12:00 – 16:00

PONIEDZIAŁEK

Krem z pieczonych pomidorów z bazylią i oliwą extra vergine, podany z focaccią

Penne rigate z pstrągiem, pomidorami i kaparami, z rukolą i nutą limonki

WTOREK

Zupa z soczewicy, pomidorów i selera naciowego z rozmarynowymi crostini

Spaghetti alla Carbonara z guanciale, żółtkiem, Pecorino Romano i czarnym pieprzem

ŚRODA

Zupa z pieczonej dyni na mleku kokosowym z kolendrą i czarną soczewicą

Ravioli z ricottą i szpinakiem w maśle szałwiowym, z Grana Padano

CZWARTEK

Pasta e Fagioli z fasolą cannellini, pomidorami i rozmarynem, podana z Parmigiano

Gnocchi alla Sorrentina w sosie pomidorowym z mozzarellą fior di latte i bazylią

PIĄTEK

Cacciucco – toskańska zupa z ryb i owoców morza na bazie pomidorów

Crespelle alla Fiorentina z ricottą i szpinakiem, beszamelem, Parmigiano, pomidorem i bazylią

55^{PLN}

Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej.