

SEZON NA SZPARAGI — SMAKUJ WIOSNĘ NA TALERZU!

Przystawka • Sałatka z zielonymi szparagami i jajkiem w koszulce, liśćmi sałat, cukinią, papryką, pomidorami koktajlowymi i sosem jogurtowo-ziolowym **32**

Zupa • Aksamitny krem z białych szparagów ze świeżą bazylią i chipsem z pancetty **26**

Pasta • Tagliatelle z zielonymi szparagami, wędzonym boczkiem, czosnkiem, sosem śmietanowym i Parmigiano Reggiano **36**

Pizza Bianco • Pizza z białym sosem, białymi szparagami, mozzarellą i jajkiem **36**

Danie główne • Grillowany filet z kurczaka w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami, pancettą, czosnkiem, podany z zielonymi szparagami i ziemniakami z koperkiem **52**

Deser • Cannoli z kremowym nadzieniem truskawkowym i mleczną czekoladą **24**

ASPARAGUS SEASON — TASTE THE FRESHNESS OF SPRING!

Starter • Green asparagus salad with and poached egg, mixed lettuce leaves, zucchini, bell pepper, cherry tomatoes, and yogurt-herb dressing **32**

Soup • Velvety white asparagus cream soup with fresh basil and pancetta chip **26**

Pasta • Tagliatelle with green asparagus, smoked bacon, garlic, creamy sauce, and Parmigiano Reggiano **36**

Pizza Bianco • White sauce pizza with white asparagus, mozzarella and egg **36**

Main Course • Grilled chicken fillet in creamy sauce with sun-dried tomatoes, pancetta, garlic, served with green asparagus and dill potatoes **52**

Dessert • Cannoli with creamy strawberry filling and milk chocolate **24**

