

SZEF KUCHNI POLECA

PAPPARDELLE RIPIENE

farsz: ricotta, parmigiano reggiano, pecorino romano
sos: masło, szalwia, orzeszki piniowe
44

FOCACCIA POMIDOROWO-ROZMARYNOWA z KURKAMI

domawa ricotta/ limoncello/ koperek/
skórka z cytryny/ nitki chili
51

BURRATA WĘDZONA z KURKAMI palone masło/ oliwa szczypiorkowa 51

RAVIOLI z RICOTTĄ SZPARAGOWĄ i SOLONYMI PISTACJAMI farsz: szparagi, cytryna, ricotta, orzechy ziemne, parmigiano reggiano sos holenderski: masło, wino, żółtko, cytryna 52

FOCACCIA z TATAREM z WĘDZONEGO ŁOSOSIA kremowy mus śmietankowo-pomidorowy/ sos ziołowy: koper, mięta, cytryna/ rukola 56

TATAR z ŁOSOSIA ogórek kompresowany w yuzu z miodem/ pestki granatu/ mus z ricotty/ oliwa koperkowa/ sok z limonki/ pieczywo 56

BIGOLI z KURKAMI czosnek/ szalotka/ śmietana/ masło/ szafran/ parmigiano reggiano/ koper 64

GNOCCHI z KURKAMI i SZYNKĄ PARMEŃSKĄ czosnek/ szalotka/ śmietana/ whisky parmigiano reggiano/ koper 64

MULE MARINARA

pomidory malinowe/ czosnek/ wino/
peperoncino/ natka/ pieczywo
69

MULE WHISKY por/ seler naciowy/ masło/ mietana/ natka 69

MULE w KREMOWYM SOSIE KOLENDROWYM czosnek/ szalotka/ białe wino/ śmietana/ masło/ kolendra/ cytryna 69

SPAGHETTI z BOBEM i KREWETKAMI czosnek/ wino/ masło/ skórka z cytryny/ koperek/ pangrattato cytrynowe 69

CZARNE SPAGHETTI z KURKAMI, KREWETKAMI i ŻUBRÓWKĄ pancetta/ czosnek/ masło/ żubrówka/ śmietana/ koper 72

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ blanszowany szpinak/ konfitowane ziemniaki/ masło anchois/ bisque/ czosnek/ rozmaryn/ szalotka/ wino/ natka 164

PIZZAIOŁO POLECA:

PIZZA SEZONOWA guanciale/ kurki smażone na maśle z żubrówką/ mozzarella FDL/ creme fraiche/ koper 56

PIZZA MIESIĄCA bób/ mozzarella FDL/ creme fraiche/ ricotta/ skórka z cytryny/ pieprz/ koper 54