

Chianti

EST. 1996

ANTIPASTI

OLIVE E CUCUNCI 28
oliwki i kapary marynowane
z rozmarynem i skórką pomarańczy

BURRATA CON PANZANELLA 46
burrata z lokalnej manufaktury
z pomidorami, piklowaną cebulą
i ziołowymi grzankami

CALAMARI „CACIO E PEPE” 43
kalmary w panierce serowo-pieprzowej
i smażone ziemniaki z cytrynowym aioli

VITELLO TONNATO 44
plastry pieczonej cielęciny
z kremowym sosem z tuńczyka

TARTARE DI MANZO 56
tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem
sous vide, marynowanymi kurkami
i kremem z pancetty

INSALATA CHIANTI 29
świeże warzywa na liściach sałat
z ziołowym winegretem
z krewetkami w białym winie 48
z kurczakiem kukurydzianym 42

ZUPPA

STRACCIATELLA 28
domowy rosół z kurczaka zagrodowego
z lanymi kluseczkami z sera grana

PRIMI

od założenia restauracji w roku 1996,
nasze makarony wyrabiamy ręcznie

PAPPADELLE ALL'ARRABBIATA 36
papardelle z pikantnym
sosem pomidorowym

PICI BURRO E PEPE 42
pici z masłem, świeżo mielonym
pieprzem, żółtkiem confit
i grana padano

TAGLIATELLE ROSSE 56
czerwone tagliatelle w śmietanowym
sosie z kremem z białej trufli

LINGUINE CON GAMBERI 64
linguine z krewetkami w winie,
z czosnkiem i skórką cytryny

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 39
spaghetti z chrupiącym guanciale,
żółtkiem i pecorino

LASAGNE AL RAGÙ 51
lasagne z dziczyzną zapiekane
pod kremowym sosem pomidorowym
i mozzarellą fior di latte

GNOCCHI AL GORGONZOLA 38
gnocchi ziemniaczane w kremowym
sosie z gorgonzolą i orzechami

RAVIOLI DEL GIORNO 38
zapytaj kelnera o dzisiejszą wersję

RISOTTO DI STAGIONE 49
sezonowe risotto

Produkty, z których przygotowywane są dania mogą
zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi.

Zapytaj kelnera o skład dania.

Receptury i gramatury są dostępne u menedżera.

Ceny dań i soków owocowych zawierają 8% VAT.
Ceny dań z owocami morza zawierają 23% VAT.

Przy obsłudze grup od 5 osób do rachunku
zostanie doliczony serwis w wysokości 12,5%.

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE 51
bakłażan smażony w pomidorach
z mozzarellą, parmezanem i bazylią

GAMBERI ALLA GRAPPA 67
smażone krewetki podlewane grappą,
z cukinią i suszonymi pomidorami

BISTECCA DI CALAMARO GIGANTE 69
grillowany befszyk z kalmara
z purée z groszku i mięty

TACCHINO ALLA MILANESE 45
panierowany kotlet z marynowanego
w cytrusach indyka, z sałatką z rukoli

FILETTO DI MANZO 125
stek z polędwicy wołowej
z sezonowymi dodatkami

FIORENTINA 320
stek po florencku dla 2 osób ~1 kg

CONTORNI

SPINACI SPADELLATI 15
szpinak z patelni

INSALATA MISTA 15
zielone sałaty z winegretem

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 15
frytki truflowe

PATATE AL ROSMARINO 15
ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem

PANE FATTO IN CASA 15
koszyk domowego pieczywa

DOLCI

PANNA COTTA 25

TIRAMISÙ 29

SELEZIONE DI FORMAGGI 74
selekcja włoskich serów

APERITIVI

Aperol Spritz 33

Bellini 28

Campari Soda 25

Campari Orange 32

Hugo 29

Negroni 36

BEVANDE

Lemoniada domowa 17

Świeżo wyciskany sok z cytrusów 18

Aranciata Amara 14

Sok z tłoczni Wiatrowy Sad 13

Cisowianka 330 | 700 ml 13 | 16

Acqua Panna,
San Pellegrino 250 | 750 ml 16 | 21

Coca-Cola, Cola-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Kinley 12

Herbata 17

Espresso, Americano 12

Espresso Doppio, Capuccino,
Caffe Latte 18

SPUMANTI

Prosecco 125 ml 31

Prosecco 750 ml 160

BIRRE

Birra Moretti 330 ml 16

Birra Ichnusa 330 ml 20

Piwo regionalne 500 ml 18