



TOSCANIZZAZIONE™






Art Bistro

Menu no. 8 2025

Toast

- Frizzante Toscanizzazione Terra Di Dio

Bufet Toskańskich specjalistów

- Rzemieślnicze toskańskie sery 
pecorino z pistacją, truflą, leżakowane 12/24mc
- Rzemieślnicze toskańskie wędliny
Crudo Toscana DOP, Mortadella Pistacchio Bologna
Cotto, Salami Toscana, Salami Picante.
- Konfitury Colle Vicaro 
- Sałatka Tosca
słodkie pomidorki, cebula czerwona, kapary, rukola, parmezan,
rzemieślniczy  pieczony chleb, aceto balsamico di Toscana
- Sałatka z ośmiornicy z ziemniakami z pietruszką
ośmiornica, włoskie soffritto, żółte ziemniaki, cebula, oliwa z Gardy,
- Melon z Prosciutto Crudo Toscana DOP
pomarańczowy melon kantalupe z szynką prosciutto Toscana DOP
- Krewetki w winie Toscanizzazione Bianco.
- Bruschetta z prosciutto Toscana DOP, ricotta pesto Maremma
- Rzemieślniczy ocet balsamiczny, oliwy ił  Bianico, del Garda
- Toskańskie pomidorki koktajlowe
- Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem 

Dolce

- **Sernik Pistacjowy**

krem pistacjowy w połączeniu z mascarpone i owocami

- **Tiramisu**

aksamitne warstwy kremowego mascarpone przeplatane nasączonymi kawą biszkoptami savoiardi, posypane obficie kakao dla głębi smaku

- **Canollo**

kruche ciastko wypiekane na Sycyli nadziewane słodką ricottą



Cena za osobę 140zł / os.