



TOSCANIZZAZIONE™

Art Bistro

Menu no.4 2025

Toast

- Frizzante Toscanizzazione Terra Di Dio

Bufet Toskańskich specjałów

- 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
- Bruschetta z gęsią wątróbką, karmelizowaną cebulą
- Chrupiąca Pappa al pomodoro , ser burrata i oliwa bazyliowa

- Tatar w 3 odsłonach
z delikatnej polędwicy wołowej ze straciatellą, solą Maldon i truflami
- Bruschetta ricotta pesto Maremma
- Rzemieślniczy ocet balsamiczny, oliwy ił Botanico, del Garda
- Toskańskie pomidorki koktajlowe



SERWOWANE MENU

Secondi piatti

Wybór przez gości.

- Fritto Misto
- Risotto z Prawdziwkami
- Sałatka Tonno ze świeżym tuńczykiem
- Pasty do wyboru - cacio e pepe. / al tartufo / al pomodoro / alla salsiccia / Carbonara
- Kaczka duszona w czerwonym winie z dodatkiem puree z selera i czerwona kapustą
- Ragù z dziczyzny gulasz z delikatnej dziczyzny z selerem marchewką i oliwkami

Cena za os. 155 zł