



# TOSCANIZZAZIONE™

## Art Bistro

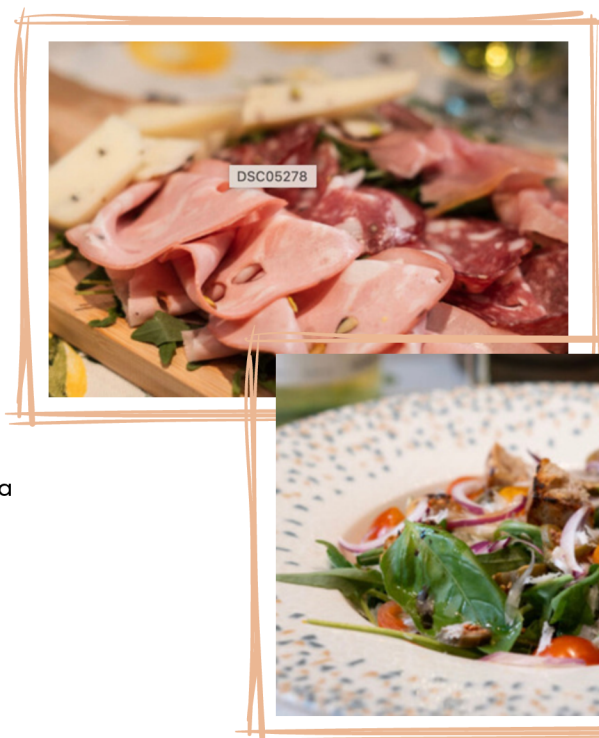
### Menu no. 2 2025

#### 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.
- Melon z Prosciutto Crudo Toscana DOP
- Chrupiąca Pappa al Pomodoro, ser burrata i oliwa bazyliowa
- Panzanella z filetem z tuńczyka
- Bruschetta ricotta pesto Maremma
- Rzemieślniczy ocet balsamiczny, oliwy ił Botanico, del Garda
- Toskańskie pomidorki koktajlowe



#### SERWOWANE MENU

#### Secondi piatti

##### Wybór przez gości.

- Ragù z dziczyzny
- Risotto z krewetkami
- Sałatka Tonno ze świeżym tuńczykiem
- Lasagne z ragù z Chianiny
- Kaczka duszona w czerwonym winie z puree z selera i czerwoną kapustą

#### 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

##### • Canoli

krucho ciastko wypiekane na Sycyli nadziewane słodką ricottą

Cena za os. 260 zł