

## **I Menu**

1. Sałatka z karczochami: karczochy marynowane, pieczarki, pomidory, oliwki, suszone pomidory, czerwona cebula, Grano Padano

Artichoke salad: pickled artichokes, mushrooms, tomatoes, olives, dried tomatoes, red onion, grilled Padano

2. Zupa z małżami

Soup with mussels

3. Risotto z karmelizowaną dynią piżmową , pikantnym salami i gorgonzolą.

Risotto with caramelized pumpkin, spicy salami and gorgonzola.

4. Filet z kaczki z ravioli faszerowany gruszką i selerem z figą z sosem figowym

Fillet of duck with ravioli pasta stuffed with pear and celery served with figs and fig sauce

5. Crème brûlée

lub

## **II Menu**

1. Praliny z koziego sera z pistacjami, podawane z konfiturą z gruszki i rozmarynu

Praline of goat cheese with pistachios, served with pear jam and rosemary mousse

2. Krem pomidorowo-paprykowy z mozzarellą i pesto bazyliowym

Cream of tomato-paprika cream with mozzarella and basil pesto

3. Ravioli z kozim serem i ricottą, z masłem szałwiowym, rukolą i Granda Padano

Ravioli stuffed with goat cheese and ricotta served with sage butter, rucola, Grana Padano

4. Brodetto: kalmary, małże, krewetki, łosoś, sandacz duszony z czosnkiem, pomidorami, pietruszką i chili podawany ze świeżo upieczonym chlebem

Brodetto :calamari, mussels, prawns, salmon, zander stewed with garlic, tomatoes, parsley and chili served with freshly baked bread

5. Sernik z mascarpone i ricottą z sosem truskawkowym

Mascarpone and ricotta cheesecake with strawberry sauce