

PORT-0-WINO

Menu Włoskie



ANTIPASTI / PRZYSTAWKI

CARPACCIO DI MANZO

55 zł

Cienkie plastry surowej soczystej polędwicy wołowej, skropione włoską oliwą z kroplą sosu balsamicznego, ułożone na świeżej rukoli

VITELLO TONNATO

55 zł

Cienko krojona duszona cielęcina, podawana z kremowym sosem na bazie tuńczyka i kaparów oraz plastrem cytryny

TARTARE ITALIANO

59 zł

Tatar z polędwicy wołowej z suszonymi pomidorami, kaparami, oliwkami i serem Parmigiano Reggiano

CARPACCIO VEGE

39 zł

Cienkie plastry buraka posypane kozim serem, pestkami dyni i serem Parmigiano Reggiano, skropione olejem dyniowym, ułożone na świeżej rukoli

GAMBERI ALL'AGLIO

59 zł

Pikantne krewetki smażone na maśle, z oliwą, białym winem, czosnkiem, pomidorkami cherry, posypane świeżą natką pietruszki

ANTIPASTO ITALIANO / TALERZ WŁOSKICH PRZYSTAWEK

79 zł

Talerz wędlin i serów z różnych regionów Włoch, z dodatkiem marynowanych oliwek, kaparów, suszonych pomidorów, podawany z grissini lub krakersami

INSALATE / SAŁATY

CAPRESE

42 zł

Mozzarella podawana na plastrach pomidora z dodatkiem domowego pesto, przybrana liśćmi bazylii, skropiona sosem balsamicznym

CESARE CON POLLO / GAMBERETTI / TAGLIATA DI MANZO 41/64/64 zł

Plastry grillowanego kurczaka (lub grillowanych krewetek lub plastrów polędwicy wołowej) na liściach soczystej sałaty rzymskiej z płatkami sera Grana Padano, polane klasycznym sosem Cezar z dodatkiem grzanek pieczonych na maśle

TAGLIATA DI MANZO

59 zł

*Plastry połówdewicy wołowej ułożonych na mix sałat,
skropione włoską oliwą z kroplą sosu balsamicznego*

PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA

59 zł

*Szynka parmeńska podawana z mozzarellą,
skropiona włoską oliwą z kroplą sosu balsamicznego*

PASTA

AGLIO OLIO E PEPERONCINO / (CON GAMBERETTI)

34/59 zł

*Spaghetti z aromatyczną oliwą extra virgin, czosnkiem i papryczką chili
(lub z krewetkami), posypane świeżą natką pietruszki i serem Grana Padano*

SPAGHETTI POMODORO

33 zł

*Makaron spaghetti (lub penne) z klasycznym sosem ze świeżych słodkich pomidorów,
z dodatkiem czosnku, bazylii, posypyany serem Parmigiano Reggiano*

SPAGHETTI BOLOGNESE

45 zł

*Spaghetti z esencjonalnym ragù z mielonej wołowiny,
z dodatkiem włoskiego dojrzewającego boczku wieprzowego pancetty,
w klasycznym sosie pomidorowym z akcentem czerwonego wytrawnego wina*

SPAGHETTI CARBONARA

45 zł

*Makaron spaghetti z tradycyjnym sosem na bazie żółtek,
Guanciale czyli dojrzewającego, peklowanego policzka wieprzowego
oraz regionalnego sera Pecorino, całość dopełnia grubo mielony aromatyczny pieprz*

PENNE PESTO GENOVESE

39 zł

*Makaron penne z sosem ze świeżej bazylii, czosnku, oliwy extra virgin,
kremowych orzeszków pinii oraz pikantnego w smaku sera owczego Pecorino*

PASTA AL LIMONE

35 zł

*Makaron spaghetti lub linguini ze skórką ekologicznej cytryny, masłem,
posypyany serem Parmigiano Reggiano i skropiony włoską oliwą*

GNOCCHI POMODORO / PESTO GENOVESE

36/42 zł

Włoskie delikatne kopytka z sosem ze świeżych pomidorów lub ze świeżej bazylii

SECONDI PIATTI / DANIA GŁÓWNE

BURGER ITALIANO CON PATATE DOLCI FRITE

59 zł

170g wołowiny z oliwkami i kaparami z dodatkiem sałaty, pomidora i szynki parmeńskiej, polane sosem ze świeżej bazylii oraz frytki z batatów

RISOTTO FRUTTI DI MARE

59 zł

Włoski kremowy ryż carnaroli gotowany na bulionie i białym winie z owocami morza

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE FRITE

89 zł

180g polędwicy wołowej pokrojonej w plastry z ziemniakami pieczonym i sezonową sałatką

POLLO CON RISOTTO / PATATE FRITE

49 zł

Pierś kurczaka z sosem cytrynowym, kremowym risotto lub ziemniakami pieczonymi i sezonową sałatką

SALMONE CON RISOTTO

59 zł

Grillowany łosoś polany sosem balsamicznym lub cytrynowym z kremowym risotto i sezonową sałatką

PORT-O-WINO