

PORT-0-WINO

Menu Włoskie



ANTIPASTI / PRZYSTAWKI

CARPACCIO DI MANZO

49 zł

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

VITELLO TONNATO

51 zł

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

ANTIPASTO ITALIANO / TALERZ WŁOSKICH PRZYSTAWEK

53 zł

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

GAMBERI ALL'AGLIO

53 zł

Pikantne krewetki zapiekane z masłem, oliwą, białym winem, z dodatkiem czosnku, pomidorków cherry, posypane świeżą natką pietruszki

INSALATE / SAŁATY

CAPRESE

42 zł

Mozzarella di Bufala podawana tradycyjnie na plasterkach pomidora z dodatkiem domowego pesto, przybrana liśćmi bazylii, skropiona sosem balsamicznym

CESARE CON POLLO / GAMBERETTI

41/51 zł

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

NIZZARDA

45 zł

Sałatka nicejska w tradycyjnym wydaniu świeżych mieszanych liści sałat z tuńczykiem, jajkiem gotowanym na twardo, z kawałkami gotowanych ziemniaków i oliwkami, z dużą ilością robionego na miejscu sosu vinaigrette

PASTA / RISOTTO

AGLIO OLIO E PEPERONCINO / (CON GAMBERETTI) 34/54 zł

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

SPAGHETTI POMODORO 36 zł

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

SPAGHETTI BOLOGNESE 43 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, z dodatkiem dojrzewającego boczku wieprzowego pancetta oraz regionalnego sera Pecorino, całość dopełnia grubo mielony aromatyczny pieprz

PENNE PESTO GENOVESE 41 zł

Makaron penne z zielonym sosem przygotowanym ze świeżej bazylii, czosnku, oliwy extra virgin, kremowych orzeszków pinii oraz sera Parmigiano Reggiano

PENNE ARRABIATA 38 zł

Penne z pikantnym sosem pomidorowym pełnym smaku suszonych papryczek peperoncino, z dodatkiem czosnku, zbalansowane serem Pecorino

SPAGHETTI ALL ' AMATRICIANA 43 zł

Spaghetti z gęstym esencjonalnym sosem pomidorowym, wzbogaconym Guanciaie czyli dojrzewającego, peklowanego policzka wieprzowego, z ostrością peperoncino i aromatem sera owczego Pecorino

RISOTTO ALLA MILANESE (2 porcje minimum) 38 zł

Włoski kremowy ryż arborio gotowany na bulionie i białym winie, doprawiony szlachetnym złotym szafranem oraz aromatycznym serem Grana Padano

GNOCCHI POMODORO / PESTO GENOVESE 36/41 zł

Włoskie delikatne kopytka, z klasycznym sosem ze świeżych pomidorów lub zielonym ze świeżej bazylii

DOLCI / DESERY

TIRAMISU

29 zł

Najśłynniejszy deser włoski z puszystych biszkoptów nasączonych mocnym espresso, delikatnego kremu na bazie serka mascarpone i czekolady

CRÉME BRÛLÉE

29 zł

Aksamitny krem z żółtek uwieńczony chrupiącą skorupką skarmelizowanego cukru, podawany z dojrzałymi owocami sezonowymi

TARTA SEZONOWA

25 zł

O szczegóły proszę pytać kelnera

BEZA

35 zł

Delikatna, chrupiąca beza z puszystym kremem, przybrana owocami sezonowymi i miętą