



Mamma Mia!



Prawdziwie włoska ucztą w Porcie 110,

czyli:

- oryginalne produkty, najwyższej jakości prosto z Włoch,
- znakomite wina,
- aromatyczne przyprawy i świeże zioła,
- włoski temperament i pasja gotowania Szefa Kuchni!



Menu I

Cena:

58 zł/os.

Crema di pomodoro

Krem z pomidorów z bazylią i grzanką ziołową

Petto di pollo ripieno

Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą podana z sosem serowym i szpinakowymi gnocchi

Panna cotta

Deser śmietankowy z prawdziwą wanilią podany z sosem z owoców leśnych



Menu II

Cena:

65 zł/os.

Bruschetta

Bruschetta z pomidorami i czosnkiem

Brodo

Bulion z kluseczkami z parmezanu

Coscia di pollo alla ossobucco

Udka z kurczaka a la ossobucco podane z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem

Mousse al cioccolato

Mus czekoladowy z ciasteczkami cantuccini



Menu III

Cena:

85 zł/os.

Vitello tonnato

Plastry pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowo-kaparówym

Ravioli fatti in casa

Ravioli własnej produkcji z ricottą i szpinakiem z sosem z gorgonzoli

Chateaubriand di maiale alla saltimbocca

Polędwiczki wieprzowe a la saltimbocca w sosie z szałwii, prosciutto i białego wina z makaronem tagliatelle

Tiramisu

Klasyczny włoski deser na bazie sera mascarpone i biszkoptów nasączonych w likierze Amaretto i espresso



Menu IV

Cena:

140 zł/os.

Brodetto

Tradycyjne danie włoskie, przygotowane na bazie bulionu rybnego, pomidorów pelati i białego wina, z owocami morza (krewetki, mule, kalmary) i rybami morskimi

o / lub

Chateaubriand di maiale alla saltimbocca

Półdzwiczki wieprzowe a la saltimbocca w sosie z szatwii, prosciutto i białego wina z makaronem tagliatelle

Panna Cotta

Deser śmietankowy z prawdziwą wanilią podany z sosem z owoców leśnych

Carpaccio di manzo

Carpaccio z polędwicy wołowej na rukoli

Caprese

Plastry mozzarelli przekładane pomidorami z dressingiem bazyliowym

Salmone marinato al limone

Łosoś marynowany w cytrusach

Antipasto Italiana

Wybór serów i wędlin włoskich (sery Pecorino, Pamigo i Parmigiano, Prosciutto i Salame Milano) z paluszkami grissini, oliwkami i orzechami włoskimi

Bruschetta

Bruschetta z pomidorami i czosnkiem

Prosciutto e melone

Melon w szynce parmeńskiej

Grissini

Paluszki grissini

Pane, burro e bevande

Wybór pieczywa i masła



Do wszystkich czterech propozycji menu serwujemy:

Acqua naturale con limone

Woda niegazowana z cytryną



Bevande & alcoli Napoje & alkohole



Aqua Panna 0,75 l / San Pellegrino 0,75 l 12 zł

Vino bianco o rosso 0,5 l

Karafka wina białego lub czerwonego (0,5 l) 24 zł

Limoncello

Karafka limoncello (250 ml) 70 zł

Aperol Spritz 27 zł

Prosecco Extra Dry 100 zł



Su prenotazione
Salmone al sale
(minimo 10 persone)

Na specjalne zamówienie
łosoś pieczony
w soli (dla min. 10 os.)

