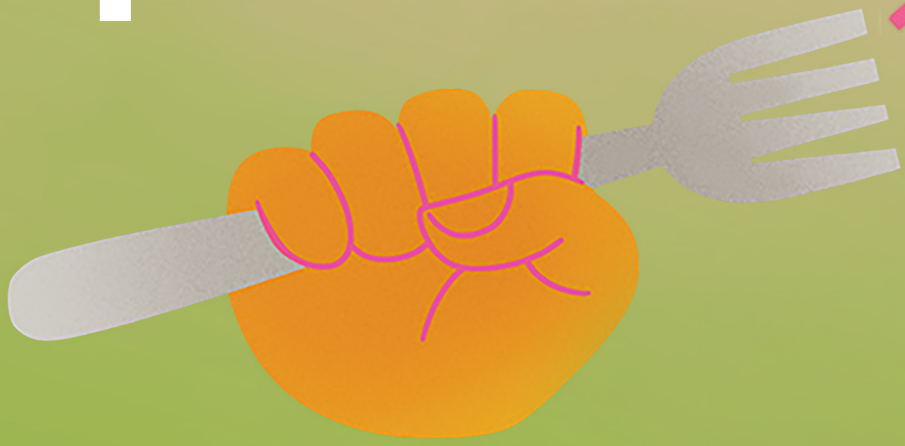
Bona RESTAURANT

VISA | Restaurant Week

RestaurantWeek powraca!



Poznaj nasze menu 04.03-17.04

MENU MIĘSNE

PRZYSTAWKA:
Carpaccio di Polpo – Carpaccio z ośmiornicy, marynowane w cytrusach, z emulsją z miso i oliwią bazyliową

DANIE GŁÓWNE:
Agnolotti al. Tartufo – ręcznie robione agnolotti zadziewane wołowiną z sosem śmietanowo-truflowym i parmezanem

DESER:
Pistacchio Tiramisu – tiramisu na bazie pistacjowego mascarpone z białą czekoladą i syropem z kardamonu

MENU WEGETARIAŃSKIE

PRZYSTAWKA:
Ceviche di Orata – ceviche z doradami z mlekiem kokosowym, limonką i chili

DANIE GŁÓWNE:
Branzino alla Siciliana – pieczony okoń morski z pomidorami, oliwkami i kaparami podawany z puree z kalafiora

DESER:
Panna Cotta ai Frutti di Bosco – Panna cotta waniliowa z sosem z owoców leśnych

Rezerwuj na

RestaurantWeek.pl