**Tortellini z ricottą i szparagami 150g**

*Ręcznie robione tortellini z ricottą i szparagami (6 szt.) podane na rukoli z pomidorkami cherry, oliwą*

**Tagiatelle Primawera 180g**

*Tagiatelle z warzywami w sosie śmietanowym bądź pomidorowym, czosnkiem, parmezanem i rukolą.*

**Tagiatelle Primawera z Indykiem 180g**

*Tagiatelle z warzywami w sosie śmietanowym bądź pomidorowym, indykiem, czosnkiem i rukolą.*

**Tagiatelle Salmone 180g**

*Makaron z łososiem,*
*cukinią, kaparami, pomidorem koktajlowym, selerem naciowym, czosnkiem, białym winem, natką pietruszki oraz podlane lekko śmietaną.*

**Tagliatelle Funghi 180g**

*Makaron z pieczarkami, polędwiczką wieprzową, szalotką, cukinią, czosnkiem z sosem na bazie demi-glace. .*

**Pancierotti 180g.**

*Ręcznie robione pierożki (6 szt.) nadziewane serem ricotta i szpinakiem w sosie z białego wina, masła, śmietany. Całość podane z parmezanem i rukolą.*

**Spaghetti bolognese 180g**

*Makaron spaghetti z klasycznym sosem bolognese (wołowym) z parmezanem*

**Gnocchi 180g**

*Włoskie kluseczki z indykiem w sosie maślano-śmietanowym z parmezanem i rukolą.*

**Sałata „Lemon" 160g**

*Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, pomidorem koktajlowym, delikatnym indykiem, autorskim winegretem i bruschettą.*

**Sałata „Grecka"160g**

*Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, pomidorem koktajlowym, oryginalną fetą, autorskim winegretem i*

**Tagliatelle z krewetkami i cukinią 180g**

*Makaron tagliatelle z 5 krewetkami w sosie maślanym.*

**Linguine z mulami 180g**

*Makaron linguine z mulami 10 szt w sosie winno-pomidorowym z cebulką czosnkiem, masłem, piri piri i natką pietruszki.*

***Każdy makaron możemy zastąpić risotto. Jeśli lubisz dania łagodne lub ostre, ewentualnie bez jakiegoś składnika, powiedz o tym obsłudze. Doprawimy tak jak lubisz .***