

Trattoria Rucola

SET MENU BASIC

PRZYSTAWKI

ANTIPASTI

Oliwki w zalewie, owoce kaperu, marynowane oliwki Kalamata, balsamiczne cebulki Cipollini, suszone pomidory, cienkie plastry szynki Prosciutto Crudo, plastry włoskiego salami, świeże liście rukoli, plastry sera Grana Padano, gęsty sos balsamiczny

PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE [VEG]

Pieczyczo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z serem mozzarella, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano i oregano

CAPRESE [VEG]

Mozzarella di Bufala z pomidorami, polana pesto, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

FOCACCIA [VEG]

Wypiekane cienkie ciasto drożdżowe z oliwą czosnkową, posypane rozmarynem, oregano i solą morską

DANIA GŁÓWNE

INSALATA VERDURA [VEG]

Mix sałat, kulki sera Bocconcini, pomidorki cherry, grillowane: dynia, bakłażan, cukinia, papryka, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, posypane pietruszką, podana za świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

PAPARDELLE POLLO

Makaron jajeczny pappardelle z kurczakiem w sosie śmietanowym z pesto, posypany serem Grana Padano

RISOTTO CON TALLEGIO E FUNGHI [VEG]

Tradycyjne włoskie risotto z serem Taleggio, grzybami leśnymi, białą cebulą, czosnkiem, pastą truflową i tymiankiem, posypane natką pietruszki i serem Grana Padano

SPAGHETTI ALLA NORMA [VEG]

Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, bakłażanem, czarnymi oliwkami i liśćmi bazylii, posypany serem Pecorino i Grana Padano

TAGLIATELLE RAGU BOLOGNESE

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem bolognese, posypany serem Grana Padano

DESER

PANNA COTTA

Tradycyjny włoski deser waniliowy na zimno podany z domowej produkcji sosem czekoladowym, musem malinowym oraz słonym karmelem

129 ZŁ NETTO/OS.

Trattoria Rucola

SET MENU MEDIUM

PRZYSTAWKI

ANTIPASTI

Oliwki w zalewie, owoce kaperu, marynowane oliwki Kalamata, balsamiczne cebulki Cipollini, suszone pomidory, cienkie plastry szynki Prosciutto Crudo, plastry włoskiego salami, świeże liście rukoli, plastry sera Grana Padano, gęsty sos balsamiczny

GRISSINI CON PECORINO

Chrupiące paluszki z rukolą i serem Pecorino owinięte plastrami szynki Prosciutto Crudo, sos balsamiczny, podane z sosem miodowo-truflowym

PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE [VEG]

Pieczycwo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z serem mozzarella, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano i oregano

CAPRESE [VEG]

Mozzarella di Bufala z pomidorami, polana pesto, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

VITELLO TONNATO

Cienko cięta duszona cielęcina polana sosem tuńczykowo-kaparowym, z dodatkiem kaperów i rukoli, podana ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

FOCACCIA [VEG]

Wypiekane cienkie ciasto drożdżowe z oliwą czosnkową, posypane rozmarynem, oregano i solą morską

DANIA GŁÓWNE

SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA

Makaron jajeczny troccoli z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, prażonego włoskiego boczku i czarnego pieprzu, posypyany serem Grana Padano

FIOCCHI PERA [VEG]

Pierozki Fiocchi z nadzieniem z gruszki i sera ricotta w sosie śmietanowo-gruszkowo-chilli, z dodatkiem orzechów włoskich i świeżej rukoli, posypane serem Grana Padano

RISOTTO GAMBERI

Tradycyjne włoskie risotto z Krewetkami tygrysimi XL i papryczką chilli, posypane pietruszką i serem Grana Padano

INSALATA CAPRINO E FICHI [VEG]

Świeże liście szpinaku i mix sałat, plastry grillowanego sera koziego, grillowane szparagi, świeża figa, płatki migdałów, pestki dyni, orzechy włoskie, dressing miodowy, gęsty sos balsamiczny

RAVIOLI RICOTTA ASPARAGI [VEG]

Domowe ravioli z nadzieniem z sera Ricotta i szparagów, podane w sosie śmietanowym z dodatkiem szpinaku oraz czosnku, posypane serem Grana Padano

DESER

PANNA COTTA

Tradycyjny włoski deser waniliowy na zimno podany z domowej produkcji sosem czekoladowym, musem malinowym oraz słonym karmelem

TIRAMISU

Klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto

159 ZŁ NETTO/OS.

Trattoria Rucola

SET MENU PREMIUM

PRZYSTAWKI

ANTIPASTI

Oliwki w zalewie, owoce kaparu, marynowane oliwki Kalamata, balsamiczne cebulki Cipollini, suszone pomidory, cienkie plastry szynki Prosciutto Crudo, plastry włoskiego salami, świeże liście rukoli, plastry sera Grana Padano, gęsty sos balsamiczny

GRISSINI CON PECORINO

Chrupiące paluszki z rukolą i serem Pecorino owinięte plastrami szynki Prosciutto Crudo, sos balsamiczny, podane z sosem miodowo-truflowym

CARPACCIO

Cienkie plastry polędwicy wołowej z kaparami, rukolą, serem Grana Padano, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

PIECZYWO OLIVKOWE [VEG]

Pieczyczo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z czarnymi oliwkami i serem feta, pesto z czarnych oliwek, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano i oregano

PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE [VEG]

Pieczyczo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z serem mozzarella, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano i oregano

GAMBERI AL VINO BIANCO

Krewetki tygrysie XL duszone w białym winie z czosnkiem, chilli, posypane natką pietruszki, podane ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

DANIA GŁÓWNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Eskalopki cielęce z szałwią, szynką Prosciutto Crudo, natką pietruszki i maślanym sosem na bazie białego wina podane z kopytkami ziemniaczanymi gnocchi i małą sałatką

TAGLIATELLE CON PORCINI E MANZO

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem śmietanowym, podgrzybkami, polędwicą wołową, cebulą, tymiankiem, natką pietruszki, posypany serem Grana Padano

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysimi XL, białą cebulą, czosnkiem i zielonymi szparagami, posypane serem Grana Padano

GNOCCHI PORCINI [VEG]

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane borowikami z sosem maślano-śmietanowym, kurkami, cebulą, rozmarynem i pietruszką, posypany serem Grana Padano

RAVIOLI FRUTTI DI MARE

Domowe ravioli z czarnego ciasta z dodatkiem sepii, nadziewane krewetkami i serem Ricotta, podane z sosem na bazie oliwy extra virgin, czosnku i papryczki chilli, posypane pietruszką oraz serem Grana Padano

INSALATA CAPRINO E FICHI

Świeże liście szpinaku i mix sałat, plastry grillowanego sera koziego, grillowane szparagi, świeża figa, płatkami migdałów, pestki dyni, orzechy włoskie, dressing miodowy, gęsty sos balsamiczny

DESER

TIRAMISU

Klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto

CREME BRULEE

Krem waniliowy uwieczony warstwą skarmelizowanego cukru

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Suflet na ciepło wypełniony płynną czekoladą, podany z kulką lodów śmietankowych i kremem Pasticcera

219 ZŁ NETTO/OS.