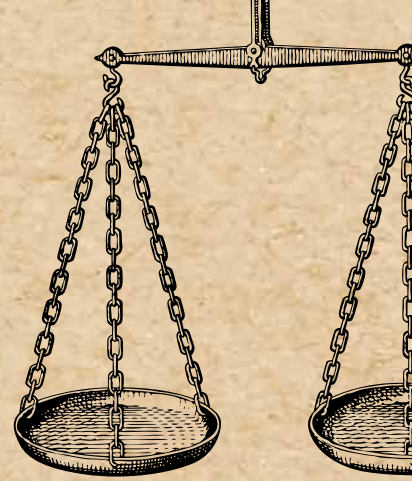




DELikatesy



SEZONOWANE NA SUCHO STEKI Z POLSKIEJ WOŁOWINY

Poledwica	1 kg	125
Baweta	1 kg	65
Antrykot	1kg	145
Rostbef	1 kg	140



WŁOSKIE SPECJAŁY

Pesto Rosso	190 g	14
Pesto Capricci di franciacorta	180 g	14
Kawa Gimoka (z Toskani) <i>70% arabica / 30% robusta</i>	1 kg	65
Oliwa biała truflowa	250 ml	23
Oliwa czarna truflowa	250 ml	23
Oliwa chilli	250 ml	22
Oliwa czosnkowa	250 ml	22
Oliwa cytrynowa	250 ml	22
Oliwa bazyliowa	250 ml	22
Oliwa Cargo		15
Ocet Cargo		10
Oliwa niefiltrowana	750 ml	85
Ocet balsamiczny	250 ml	21
Ocet owoce leśne	250 ml	21
Ocet biała trufla	250 ml	21
Ocet morela	250 ml	21
Musztarda owocowa / di frutta	380 g	32
Musztarda figowa / fichi	389 g	32
Musztarda gruszkowa / pere	389 g	32
Marmolada do serów, z cebuli	370 g	29
Ser z papryką	180 g	22
Ser z w ziołach	180 g	22



Pepperoni słoik	140 g	15
Filet anchovies		78
Domowy majonez		8
Oliwki zielone grande	900 g	57
Makaron Garganelli	500 g	14
Makaron Pokrzywowy	250 g	9.50
Makaron żółty Andalini	250 g	8.50
Ryż arborio (do risotto)	1 kg	15
Friarelli (dzikie brokuły)	1061 ml	35
Pomidory pelati	2,5 l	17
Karczochy	2,5 l	56
Tuńczyk w oliwie	200 g	16



SERY

Pecorino Toscano	1 kg	82
Basajo	1 kg	216
Caciocavallo	1 kg	85
Pecorino z czarnym pieprzem	1 kg	64
Pecorino Mignon z czarnymi truflami	1 kg	11
Pecorino Nero	1 kg	95
Pecorino Rosso	1 kg	89
Montasio	1 kg	82



WĘDLINY

Salame Napoli	1 kg	52
Salame spinata piccante	1 kg	56
Salame cour	1 kg	54
Szynka parmeńska	1 kg	140
Guanciale	1 kg	59

*Forma
Fornace Vetro*

