



W ROLI GŁÓWNEJ: GĘŚ

ZUPY:

Rosół z gęsiny z kluseczkami i rozmarynem 12 zł

II miejsce w konkursie „Gęsina na imieninach 2017”

Krem z pieczonych warzyw z serem feta 12 zł

PRZYSTAWKA:

Pasztet z gęsiny z pistacjami i sosem żurawinowym 19 zł

z suszoną śliwką, pudrem z ogórka, siankiem z pora, czarną porzeczką

DANIA GŁÓWNE:

Sałatka z pieczonych warzyw okopowych 20 zł

z kuminem, miodem, orzechami laskowymi, granatem i rukolą

Risotto z polędwiczką wieprzową i parmezanem 26 zł

z dynią hokkaido, cukinią, rozmarynem i nitki chilli

Gęsie pipki z gołąbkami z kaszy pęczak 28 zł

z glazurowanym burakiem, pachnotką, pudrem z ogórka i chipsem z buraka

FOODPAIRING – spróbuj zestawu!

Kaczka szarpana.....35 zł + kiel. 150 ml **Palazzo Mio Rosso** 47 zł

**II miejsce w konkursie „Kaczka po Poznańsku 2017” w kategorii
Nowa tradycja**

Kaczka szarpana na babce ziemniaczanej z czerwoną kapustą, rozmarynem, wędzoną śliwką, sosem z pieczonego jabłka, siankiem z pora i pudrem majerankowym. W idealnym połączeniu z pikantnym i bardzo włoskim winem Palazzo Mio Rosso. Wino to jest wyważonym połączenie szczepów Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, które tworzą wino gęste, ciemne i aromatyczne z wyczuwalną pikantnością.

NAPOJE:

Kawa z Amaretto i prażonymi płatkami migdałowymi 14 zł

Grzane wino z orzechami włoskimi i laskowymi, miodem i ciemnym rumem .. 16 zł

DESER:

Puszasty krem czekoladowy ze śliwkami marynowanymi w winie 11 zł

w wersji bez bitej śmietany – deser wegański