



## ZAWSZE W ZIELONE GRAMY

### ZUPY:

**Zupa andaluzyjska** z cukinią i pomidorami ..... 12 zł

**Krem ze szparagów** z oliwą cytrynową i grzankami ..... 12 zł

### PRZYSTAWKA:

**Jajko w koszulce ze szparagami** ..... 18 zł

z szynką dojrzewającą, czerwonym pieprzem, parmezanem i francuskim sosem truflowym

### DANIA GŁÓWNE:

**Sałata zielona ze szparagami**..... 25 zł

z selerem naciowym, ogórkiem zielonym, marynowanym bobem, jajkiem sadzonym, szczypiorem, grzankami i paprykowym sosem winegret

**Risotto szafranowe** ..... 29 zł

z zielonymi szparagami, cukinią i chipsem z parmezanu

**Sandacz z zielonymi szparagami** ..... 36 zł

z warzywami julienne, żelem cytrynowym, pianką szparagową i szczawikiem zajęczym

### FOODPAIRING – spróbuj zestawu!

**Kaczka szarpana**.....37 zł + kiel. 150 ml **Palazzo Mio Rosso** ..... 49 zł

**II miejsce w konkursie „Kaczka po Poznaniu 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:

**Zielony koktajl z pietruszki** ..... 14 zł

z kiwi, miodem, miętą i sokiem z limonki

**Mrożona herbata egzotyczna** ..... 13 zł

na bazie herbaty o smaku mango z dodatkiem marakuji i trawy cytrynowej

### DESER:

**Domowe lody poziomkowe** ..... 12 zł

ze śmietaną o smaku kwiatów czarnego bzu i płatkami gorzkiej czekolady