a'Bracciate

PASTA & WINE

MENU

PRZEKĄSKI PRZYSTAWKI MAKARONY DANIA GŁÓWNE DESERY

STUZZICHINI

PRZEKĄSKI

OLIVE VERDI 25

Oliwki Nocellara del Belice, czosnek, świeże zioła

FOCACCIA 17

Domowa focaccia z wędzoną solą i rozmarynem

PROSCIUTTO CRUDO 41

Szynka parmeńska dojrzewająca 24 miesiące, burrata, marynowane winogrono, oliwa EV, grissini

SPALMABILI CON FOCACCIA 31

- Domowa focaccia z wędzoną solą i rozmarynem
- Tapenada z czarnych oliwek
- Pesto rosso z suszonych pomidorów z miodem i kiszoną cytryną
- Stracciatella z pistacjami

ANTIPASTI

PRZYSTAWKI

CARPACCIO DI MANZO 63

Carpaccio z polskiej polędwicy wołowej, piklowane grzyby shimeji, cebula perłowa, konfitura z cebuli, aioli grzybowe, Grana Padano D.O.P. dojrzewający 12 miesięcy, rukola, oliwa extra virgin „Biologico"

FEGATO FRITTO 39

Wątróbki drobiowe, demi-glace z kurczaka, balsamico di Modena, kremowe purée ziemniaczane z parmezanem, chips z polenty i rozmarynu

GAMBERI ALLA PIASTRA 64 / 117

Krewetki, sos maślany, białe wino, pomidorki cherry, czosnek, chilli, agrodolce, focaccia

BRUSCHETTA CON MANZO 56

Bruschetta z rostbefem, agrodolce, radicchio, cebula perłowa, marynowane grzyby shimeji, sos vitello tonnato, gorczyca, jus

INSALATA DI BARBABIETOLA E CAPRINO 47

Sałatka z pieczonym burakiem i serem kozim, dressing z wędzonej śliwki, pestki słonecznika, winogrono, marynowany burak, sałaty

ZUCCA E RICOTTA 44

Pieczona dynia Hokkaido, ricotta, cytryna, chilli crunch, granat, dressing miso

PASTA

MAKARONY

MEZZI RIGATONI AL POMODORO 59

Mezzi rigatoni, sos pomidorowy, ricotta salata, gremolata pistacjowa z ziołami, crème fraîche

SPAGHETTI CON GAMBERETTI 63

Spaghetti z krewetkami, bisque z raków, białe wino, podsuszane pomidorki cherry, limonka, chips z bazylii

TAGLIATELLE ALL'ANATRA 64

Tagliatelle z kaczką confit, pesto z suszonych pomidorów, miodu i kiszonej cytryny, chipsy z boczniaka, orzeszki pinii, Grana Padano D.O.P. 12 miesięcy

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO 64

Pappardelle, żebro wołowe, borowik, porto, demi-glace, piana parmezanowa, pancetta

SECONDI

DANIA GŁÓWNE

RISOTTO AI PORCINI 75

Risotto, borowiki, świeża trufla, taleggio, jeżyny, konfitowane żółtko, białe wino

PETTO DI POLLO 74

Pierś z ekologicznego kurczaka, orzechowa panierka z 'ndują, gratin ziemniaczane, sos romesco, velouté z kaparami, białe wino

COSCIA D'ANATRA 79

Konfitowane udko z kaczki, gnocchi ziemniaczane, borowik, crème fraîche, pietruszka, chips z boczniaka, jus

GUANCIA DI MANZO 88

Policzek wołowy, purée z pieczonego selera, jus, kasztany, jeżyny, chips z polenty i rozmarynu, cebula perłowa, Porto

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA 69 / 100 g

Antrykot z polskiej wołowiny (sezonowany na sucho 8 tygodni), kremowe purée ziemniaczane z Grana Padano D.O.P. 12 miesięcy, świeża trufla, insalata mista, sos z czerwonego wina

FILETTO DI HALIBUT 88

Halibut, czarna soczewica, sofrito, oliwki Riviera, konfitowane pomidorki, kapary, 'nduja, szczypiorek, sos maślany, sałatka z ziół, oliwa cytrynowa, białe wino

DOLCI

DESERY

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 36

Tiramisu „a'Bracciate", krem pistacjowy, savoiardi, likier Sambuca, espresso, kakao, kruszone pistacje

FRITTELLE DI RICOTTA 35

Pączki z domowej ricotty, rum, konfitura wiśniowa, lody rumowe

AFFOGATO 27

Espresso, lody zabajone, prażone migdały

Ceny podane w złotych. Zapytaj obsługę o alergeny.

MIESZCZAŃSKA 10 · MITKOWSKIEGO 6 · KRAKÓW