

MENU

KAKTUSY 2026

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

WŁOCHY – DOLCE VITA 25.04.2026r. 19:00

WERSJA MIĘSNA:

- Amuse Bouche: **Crostini con 'nduja**
(grzanka z pikantną kiełbasą, miodem i oliwkami)
- Przystawka: **Asparagi di primavera**
((pieczone szparagi, ser Pecorino Primosale, emulsja cytrynowa)
- Zupa: **Vellutata di pomodoro**
(krem z pomidorów San Marzano z rozmarynem)
- Danie Główne: **Maiale in crosta di pistacchi**
(polędwiczka wieprzowa z kruszonką z pistacji, risotto cytrynowe, sos szalwiowy)
- Deser: **Tiramisù al limone**
(tiramisu z cytryną i limoncello)

WERSJA WEGETARIAŃSKA:

- Amuse Bouche: **Crostini con olive**
(grzanka z pastą z czarnych oliwek i suszonymi pomidorami)
- Przystawka: **Asparagi di primavera**
(pieczone szparagi, ser Pecorino Primosale, emulsja cytrynowa)
- Zupa: **Vellutata di pomodoro**
(krem z pomidorów San Marzano z rozmarynem)
- Danie Główne: **Melanzane alla Parmigiana**
(zapiekanka z bakłażana na cytrynowym risotto)
- Deser: **Tiramisù al limone**
(tiramisu z cytryną i limoncello)