

# ŚWIĄTECZNE



## BALGERA

### MENU

<b>ARINGHE PORRO E PORCINI</b>	30
Wyborne śledzie w oleju na cienko krojonych porach z suszonymi borowikami <i>Herrings in oil with leek and dried mushrooms</i>	
<b>SFORMATO D'ANATRA CON LE ALBICOCCHES SECCHES</b>	31
Terrina z kaczki z suszonymi morelami <i>Duck terrina with apricots</i>	
<b>PATÉ DI SALMONE</b>	30
Delikatny, kremowy pasztet z łososa <i>Light salmon pate</i>	
<b>CREMA DI PORCINI CON TORTINO CALDO</b>	22
Krem z borowików i "tortino" z pieca z nadzieniem z borowików <i>Creamy „porcini” mushrooms soup served with home-made „porcini” tart - „tortino”</i>	
<b>TORTELLONI DI SALMONE IN SALSA ZAFFERANO</b>	33
Ręcznie lepione tortelloni z nadzieniem z łososa w pysznym, szafranowym sosie <i>Tortelloni with creamy salmon filling in saffron sauce</i>	
<b>MEZZELUNE RICOTTA E PORCINI</b>	30
Domowe ravioli „mezzelune” – półksiężycyce nadziewane ricottą i prawdziwkami w sosie masłowym <i>Home made ravioli stuffed with ricotta cheese and wild mushrooms</i>	
<b>BACCALÀ ALLA VICENTINA</b>	45
Wolno duszony suszony dorsz według słynnego / XV wiecznego / przepisu z Vicenzy <i>Slow cooked, dried cod “Baccalà” in the delicious way – “alla Vicentina”</i>	
<b>FILETTINI DI MAIALE CON PRUGNE E SPECK</b>	42
Polędwiczki wieprzowe z patelni, sos z suszonymi śliwkami i włoski boczek „speck” <i>Pan-fried pork tender-loins and sauce with prunes and „speck”</i>	

