

Menu włoskie 7 dni (potrawy mogą ulec zmianie w zależności od dostępności produktów na miejscu, bądź np. trafi nam się dobry wędkarz w załodze:)

Dzień 1

Śniadanie

sałatka caprese (mozarella bufalla, pomidory, bazylia), włoskie wędliny, bagietka

Lunch

spaghetti putanesca

Uroczysta kolacja

ossobuco z gremolată (goleń wołowa w pomidorach), szafranowe risotto

Dzień 2

Śniadanie

jajecznica z pancettą, bagietka

Obiad

tabbouleh (sałatka z pietruszki i pomidorów), penne z wołowym ragout

Kolacja

sałatka z ośmiornicy na pure ziemniaczanym z pesto

Dzień 3

Śniadanie

kiełbaski z wody, jajko sadzone, bagietka

Obiad

sałatka z pomidorów, lasagnia

Kolacja

mule w białym winie, sałatka ze świeżych warzyw

Dzień 4

Śniadanie

crostini z awokado i jajkiem na twardo

Obiad

halibut (bądź inna biała ryba dostępna lokalnie), spaghetti z cukinii, ziemniaki z wody

Kolacja

risotto z borowikami

Dzień 5

Śniadanie

karczochy w maśle, jajecznica

Obiad

zupa minestrone, spaghetti carbonara

Kolacja

caponata z bakłażana, bagietka

Dzień 6

Śniadanie

szakszuka (pomidory, jajko, cieciora)

Obiad

paella z krewetkami, kurczakiem i chorizo, bagietka

Kolacja

penne rigate z pecorino romano i czarnym pieprzem (cacio e pepe), bagietka

Dzień 7

Śniadanie

omlet z warzywami

Obiad

żeberka duszone w pomidorach z oliwkami, zielona sałata

Kolacja

spaghetti z owocami morza