



# **BAITA**

## **ITALIANO IN ZAKOPANE**

### **MENU 14.12.2012**

W restauracji „mała Szwajcaria” W Zakopanem, ul Zamoyskiego11  
14 grudnia 2012 roku od 17:00 do 20:00

odbędą się **KULINARNE KONFRONTACJE SZWAJCARSKO -WŁOSKIE**.  
Bedzie to **LIVE COOKING** z udziałem dwóch kucharzy. Przygotowane i  
prezentowane dania podawane będą bezpośrednio z rąk wyśmienitych kucharzy.  
Dania włoskie przygotowuje dla Państwa Salvatore Lucchino z Baity.

**Menu Baity przedstawia się następująco:**

#### **PRZYSTAWKI - 25 pln**

- **Carpaccio wołowe** (wołowina marynowana w świeżych ziołach) z płatkami parmezanu, rucolą, polane octem balsamicznym, oliwą extra vergine i posypane świeżo zmielonym czarnym pieprzem
- **Carpaccio caldo** - carpaccio wołowe podawane na ciepło

## MAKARONY - 20 pln

- **Spaghetti Aglio & Olio** (czosnek, oliwa, pikantne papryczki, bułka tarta, anchois) posypane świeżo startym parmezanem
- **Spaghetti alla nanduja** (czosnek, oliwa extra vergine, nanduja - tradycyjna, kalabryjska pasta z wieprzowiny i pikantnej papryczki) posypane świeżo startym parmezanem
- **Spaghetti con pomodori secchi** - z suszonymi pomidorami posypane świeżo startym pecorino
- **Fusilli ze szpinakiem**, papryką pikantną i wędzonym boczkiem posypane świeżo startym parmezanem

## DESERY - 15 pln

- **Pomarańcza z patelni** (pomarańcza z sosem karmelowym i pistacjami)

*Buon appetito!*