

# gaia

## Valentino's Menu

xoxo



### APPETIZERS

Scallop tartar, lemon dressing, arugula, capers, avocado, pomegranate seeds

- ✓ Endive and tomato salad, roasted pepper and sun-dried tomato paste, toasted seeds, caramelized nuts, black olive powder

Veal carpaccio with balsamic cream and arugula, pine nuts, parmesan flakes, balsamic vinegar onions, sun-dried tomatoes

### MAINS

Tagliatelle with shrimp, garlic, peperoncino, olive oil

- ✓ Pumpkin risotto with porcini mushrooms, parmesan

Roasted duck breast with herbs, sweet potato puree, roasted beets, porto sauce

### DESSERTS

Tiramisu

Vanilla panna cotta with black currant sauce, dried raspberries

Heart-shaped chocolate mousse with raspberry basil sauce, chocolate crumble

# gaia

## Valentino's Menu

xoxo



### PRZYSTAWKI

Tatar z przegrzebków, cytrynowy dressing, rukola, kapary, awokado, nasion granatu

- ✓ Sałatka z cykorii i pomidorów, pasta z papryki i suszonych pomidorów, prażone nasiona, karmelizowane orzechy, puder z czarnych oliwek

Carpaccio z cielęciny z kremem balsamicznym i rukolą, orzeszki pini, płatki parmezanu, cebulki w occie balsamicznym i suszone pomidory

### DANIA GŁÓWNE

Tagliatelle z krewetkami, czosnkiem, peperoncino, oliwa z oliwek

- ✓ Risotto z dynią, grzybami porcini, parmezan

Pieczona pierś z kaczki z ziołami, puree z bataty, pieczone buraki, sos z porto

### DESERY

Tiramisu

Waniliowa panna cotta, sos z czarnej porzeczki, suszone maliny

Mus Serce z ciemnej czekolady, sos malinowy z bazylią, czekoladowa kruszonka