



**Villa Antinori...** trochę włoskich smaków w samym centrum Łomianek.

Restauracja **Villa Antinori** powstała z naszej pasji do kuchni Włoskiej, ale nie tylko.. u Włochów doceniamy ich sposób bycia, spontaniczność, luźniejsze podejście do życia i przede wszystkim gościnność.

Staramy się, żeby każdy czuł się u nas jak w domu.

U nas skosztujesz różnych specjałów, zaczynając od bruschetty z pomidorami, poprzez różnego rodzaju sery, dojrzewające wędliny, zupy, makarony, steki wołowe, krewetki, mule czy też ośmiornicę z grilla.

Jak wiadomo kuchnia włoska opiera się na prostocie, a kluczem do wyśmienitego smaku jest jakość produktu. My na to stawiamy.

Zapraszamy do organizowania różnego rodzaju imprez okolicznościowych.

Restauracja dysponuje trzema salami. Łącznie możemy pomieścić 90 osób. Na parterze znajduje się sala, która pomieści 20 osób. Na pierwszym piętrze znajduje się sala VIP, która pomieści do 20 osób – na życzenie Gości możemy salę zamknąć, oraz duża sala dla 40 osób. Dla większych grup możemy obydwie sale połączyć, wówczas jest możliwość zorganizowania przyjęcia dla 60 osób.

Na Państwa życzenie jesteśmy w stanie zorganizować Dj., muzykę na żywo, animatorów dla dzieci itd.

Dla firm istnieje możliwość wypożyczenia multimediiów tj. rzutnik, ekran.

Poniżej znajdują się trzy przykładowe menu, które wedle Państwa sugestii możemy modyfikować.

W razie jakichkolwiek pytań zachęcamy do kontaktu pod numerem telefonu **603 553 331** – Izabela Zjadewicz



## **Propozycja menu I**

### **Przystawki podawane na półmiskach**

**Bruschetta**/ciabata/ świeże pomidory/ bazylia/ czosnek/ oliwa z oliwek

**Sałata Freeze**/ burak pieczony w ziołach/ mozzarella/ vinegrette

**Carpaccio wołowe**/ polędwica wołowa/ kapary/ parmezan/ oliwa z oliwek/ rukola

**Pieczona papryka**/ czosnek/ anchovies/ orzeszki/ szczypiorek/ miód

**Sałata Cesarska**/ sałata lodowa/ grillowana pierś z kurczaka/ kapary,  
parmezan/ czosnek/ grzanki

### **Zupa**

**Rosół** podawany z pierożkami nadziewanymi szynką parmeńską

### **Dania główne podawane na półmiskach**

**Polędwiczki wieprzowe**/ podgrzybki/ śmietana/ grillowane warzywa

**Pstrąg**/ salsa verde (zielony sos z anchois, kaparów, natki pietruszki)/

### **Dodatki**

Puree ziemniaczane

Ciabata

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

### **Desery**

Panna Cotta z owocami sezonowymi

Szarlotka z jabłkami i cukrem pudrem

### **Napoje**

Woda gazowana i niegazowana

Sok pomarańczowy /Sok grapefruitowy 0,5l/ osoba

Powyżej 10 osób doliczamy 10% serwisu

## **Propozycja menu II**

### **Przystawki podawane na półmiskach**

**Crostini**/ gorgonzola/ tapenada z czarnych oliwek

**Tatr wołowy**/ wołowina/ cebulka/ ogórek kiszony/ anchovies

**Pieczona papryka**/ czosnek/ anchovies/ orzeszki/ szczypiorek/ miód

**Sałata Cesarska**/ sałata lodowa/ grillowana pierś z kurczaka/ kapary,  
parmezan/ czosnek/ grzanki

**Carpaccio z łososia**/ oliwa/ cytryna/ parmezan

**Panzanella**/ pomidor świeży/ papryka/ dymka/ bazylia/ ciabata grillowana

### **Przystawka ciepła**

**Świeże kalmary baby**/ kalmary/ masło/ wino/ czosnek/ cebulka

### **Zupa**

**Zupa minestrone** /warzywa/ świeże pomidory/ parmezan

### **Dania główne podawane na półmiskach**

**Kurczak zagrodowy**/ suszone pomidory/ marynowane cebulki/ pasta truflowa/  
czarne oliwki/ oliwa z oliwek

**Sandacz**/ratatouille warzywne/ sos koperkowy

### **Dodatki**

Risotto cytrynowe

Ciabata

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

### **Desery**

Tiramisu

Szarlotka z jabłkami i cukrem pudrem

### **Napoje**

Woda gazowana i niegazowana

Sok pomarańczowy /Sok grapefruitowy 0,5l/ osoba

Powyżej 10 osób doliczamy 10% serwisu

## **Propozycja menu III**

### **Przystawki podawane na półmiskach**

**Carpaccio z łososia/ cytryna/ avocado**

**Bruschetta/ciabata/ świeże pomidory/ bazylija/ czosnek/ oliwa z oliwek**

**Tatr wołowy/ wołowina/ cebulka/ ogórek kiszony/ anchovies**

**Pieczona papryka/ czosnek/ anchovies/ orzeszki/ szczypiorek/ miód**

**Sałata di Bufala/mozzarella di Bufala/ buraki pieczone/ bazylija/ avocado**

**Sałata Cesarska/ sałata lodowa/ grillowana pierś z kurczaka/ kapary,  
parmezan/ czosnek/ grzanki**

**Szynka parmeńska z melonem/ melon/ szynka parmeńska/ oliwa z oliwek / bazylija**

### **Przystawka ciepła**

Krewetki w winno maślanym sosie

### **Zupa**

Zupa serowo – truflowa z makaronem Farfalle

### **Dania główne podawane na półmiskach**

**Kurczak zagrodowy/ oliwa z oliwek/ pasta truflowa/ suszone pomidory/ marynowane  
cebulki/ sos balsamiczny**

**Łosoś pieczony na desce dębinowej/ krewetki black tiger/ trawa cytrynowa/ masło/  
wino**

**Saltimbocca/ cielęcina/ szynka parmeńska/ szalwija/ świeże pomidory/ ser mozzarella**

### **Dodatki**

Gratin ziemniaczane

Polenta

Ciabata

Warzywa z grilla

### **Deser**

Truskawki w czekoladzie z mascarpone i amaretto

Sernik z białej czekolady

Lody z owocami i bitą śmietaną dla dzieci

## **Napoje**

Woda gazowana i niegazowana

Sok pomarańczowy /Sok grapefruitowy

Wino białe domowe 0,250 ml/osoba

Wino czerwone domowe 0,250 ml/ osoba

Powyżej 10 osób doliczamy 10% serwisu