

WSTĘP

s. 7

I PANE

**CAMPO
DEI FIORI***Focaccia con patate
e rosmarino**Focaccia z ziemniakami
i rozmarynem*

s. 11

CEFALU*Brioche siciliana col tuppò**Sycylijska brioszka
z kokiem*

s. 15

BOCCADASSE*Focaccia genovese**Focaccia z Genui*

s. 19

BRESCIA*Pan di zucca**Chleb dyniowy*

s. 23

PARMA*Torta frita*

..

s. 27

TRIESTE*Pinza triestina**Wielkanocny słodki
chleb drożdżowy*

s. 31

II ANTIPASTI

VIESTE*Insalata polpo e patate**Salatka z ośmiornicy
i ziemniaków*

s. 37

FONTANELLE*Arancini*

..

s. 41

MODICA*Caponata*

..

s. 45

PERUGIA*Crostini ai fegatino di pollo**Crostini z pasztetem z wątróbek*

s. 49

PESCHICI*Cozze alla marinara**Mule po marynarsku*

s. 53

MONTE SANT'ANGELO*Insalata di fave**Salatka z bobu**z pecorino i miętą*

s. 56

CERTOSA DI PAVIA*Cantuccini al gorgonzola**Cantuccini z gorgonzolą*

s. 61

BALLARÒ*Sarde alla palermitana**Sardele po palermitańsku*

s. 65

**BARGA I PONTE
DIAVOLO***Insalata di farro**Salatka z orkiszu*

s. 69

QUARTIERE SPAGNOLI*Impepata di cozze**Mule z czarnym pieprzem*

s. 73

PROCIDA*Mozzarella in carrozza**Grzanki z mozzarellą*

s. 77

SIENA*Panzanella*

..

s. 81

III PRIMI

MANTOVA*Tortelli di zucca**Tortelli z dynią
i masłem szalwiovym*

s. 87

MERCATO RIALTO*Risotto ai funghi**Risotto z grzybami leśnymi*

s. 91

**PONTE VECCHIO &
PONTE SANTA TRINITA***Trippa alla fiorentina**Flaki po florencku*

s. 95

PARMA*Raviolo con uovo**Raviolo z żółtkiem i ricottą*

s. 99

SAN ANTIMO*Gnocchi*

..

s. 103

MERCATO ORIENTALE*Penne rigate con Salsa di noci**Penne z sosem orzechowym*

s. 107

BOLOGNA*Ragu alla bolognese**Bolońskie ragu*

s. 111

VOLTERRA*Pici all'aglione**Makaron w sosie pomidorowym
z czosnkiem i skórką
pomarańczową*

s. 115

CARMIGNANO*Pasta alle cipolle rosse**Tagliatelle w sosie z czerwonej
cebuli ze szczypiorkiem*

s. 119

AMALFI*Ndundari**Kluseczki z ricotty*

s. 123

NORCIA*Tagliatelle con tartufo**nero e burro**Tagliatelle z czarną
truflą i masłem*

s. 127

SPOLETO*Risotto alle castagne**Kasztanowe risotto*

s. 131

PIAZZA MINERVA*Spaghetti con l'alloro**Spaghetti z sosem pomidorowym
z wawrzynem i cynamonem*

s. 135

PALAZZO DUCALE*Gnocchi di zucca**Dyniowe gnocchi**z masłem szalwiovym*

s. 139

GENOVA*Pasta con pesto genovese**Makron, ziemniaki**i fasolka szparagowa**z bazyliowym pesto*

s. 143

SAN PANTALEON*Pasta e fagioli**Makaron z fasolą*

s. 147

CINQUE TERRE*Minestrone*

..

s. 151

MONREALE

Pasta alla Norma

Rigatoni z bakłażanami,
pomidorami i słoną ricottą

s. 155

TRASTEVERE

Spaghetti alla carbonara

Cacio e pepe

Penne rigate z pecorino romano
i czarnym pieprzem

s. 159

IV SECONDI

AREZZO

Costine di maiale con le olive

Żeberka duszone
w pomidorach z oliwkami

s. 165

PIAZZA SANTO SPIRITO

Peposo

Wołowina w czerwonym winie
z czosnkiem, pieprzem
i rozmarynem

s. 169

URBINO

Porchetta

Pieczony boczek
z koprem włoskim

s. 173

KATANIA

Farsu magru

Sycylijska rolada ciełca

Carciofi al burro

Karczochy w maśle

Pollo al limone

Kurczak w cytrynach
i rozmarynie

s. 177

FIRENZE

Arista

Marynowany w ziołach
pieczony schab wieprzowy

Patate al forno

Pieczone ziemniaki

s. 183

SAN MINIATO AL MONTE

Pollo alla cacciatora

Kurczak na sposób myśliwski

s. 187

PALAZZO PUBBLICO

Lonza di maiale gratinata

Panierowane polędwiczki
wieprzowe z ziołami

s. 191

PIENZA

Cinghiale in umido

Dzik duszony w pomidorach
i czerwonym winie

Polenta

s. 195

BOSA

Calmari ripieni

Faszerowane kalmary

s. 199

GUBBIO

Fagioli al uccelletto

Fasola w pomidorach
z kielbasą i szatwą

Crema di fagioli

Mus z fasoli

s. 203

PIAZZA NAVONA

Coda alla Vaccinara

Ogony wołowe
w czerwonym winie

s. 207

PALERMO

Filetto di tonno alla griglia

Tuńczyk z grilla

s. 211

MERCATO SAN AMBROGIO

Coniglio con funghi porcini

Królik duszony
z borowikami

s. 215

NAPOLI

Genovese

Wołowina duszona z cebulą

Involttini di genovese

Roladki wołowe
duszone w cebuli

s. 219

CANAREGGIO

Fegato alla veneziana

Wątróbka po wenecku

s. 223

V DOLCI

AGRIGENTO

Granita di lamponi

Malinowa granita

s. 229

SAN ZACCARIA

Tiramisu

s. 233

PIZA

Biscotti al limone

Ciasteczka cytrynowe

s. 237

MODENA

Torta di fichi freschi

Tarta z kremem
i świeżymi figami

s. 241

BERGAMO

Panettone

Lombardzki słodki chleb
bożonarodzeniowy

s. 245

PALAZZO PITTI

Torta della nonna

Tarta z kremem
i orzeszkami piniowymi

s. 249

SCICLI

Cannoli siciliani

Sycylijskie cannoli

s. 253

CERTOSA SAN MARTINO

Pastiera napoletana

Tarta z ricottą,
orkiszem i bakaliami

s. 257

CAPRI

Torta caprese

Czekoladowo-migdałowe
ciasto z Capri

s. 261

SARDYNIA

Pardulas

s. 265

TAORMINA

Torta di limone

Tarta cytrynowa

s. 269

LUCCA

Buccellato

Bakaliowy chleb z anyżem

s. 273

SELINUNTE

Biancomangiare

Deser z mleka migdałowego

s. 277

PRATO

Tozzetti

Ciasteczka z migdałami

s. 281

PIAZZA DEL POPOLO

Frappe

Rzymskie faworki

s. 285