



PONTEO
ACTIVITY PARK RUSOVCE

Špeciálna ponuka | Specials

Chrumkavá bruschetta podávaná s bazalkovým pestom, cherry paradajkami a mozzarellou di Bufala

Crispy bruschetta served with basil pesto, cherry tomatoes and mozzarella di Bufala
100 g | 8,40 EUR

K tomuto jedlu náš someliér odporúča víno/ For this meal our sommelier recommends wien
Allegrini, Soave, Veneto | 0,15l BV suché | 6,- EUR

Jemný špargľový krém s prosciutto chipsom

Delicate asparagus cream with prosciutto chips
0,3 l | 4,90 EUR

Krémové rizoto so šalotkou, bielym vínom, šafranom, špargľou a hoblinami parmezánu

Creamy risotto with shallot, white wine, saffron, asparagus and parmesan shavings
250 g | 9,50 EUR

K tomuto jedlu náš someliér odporúča víno/ For this meal our sommelier recommends wien
Colterenzio, Pinot Bianco Classic Thurner, Alto Adige | 0,15l BV suché | 7,50 EUR

Domáce ravioli plnené ricottou so smotanovou omáčkou, baby špenátom a prosciuttom

Home-made ravioli filled with ricotta served with cream sauce, baby spinach and prosciutto
250 g | 12,50 EUR

K tomuto jedlu náš someliér odporúča víno/ For this meal our sommelier recommends wien
Girlan, Bianco Cuvée, Alto Adige | 0,15l BV suché | 6,- EUR

Ossobuco na milánsky spôsob – dusené tel'acie lýtko so špikovou kosťou doplnené zapekanou kukuričnou polentou a parmezánom

Ossobuco alla Milanese - stewed veal shank served with baked corn polenta and parmesan
250 g | 200 g | 17,50 EUR

K tomuto jedlu náš someliér odporúča víno/ For this meal our sommelier recommends wien
Lornano, Chianti Classico, Tuscany - Chianti | 0,15l ČV suché | 7,50 EUR

Rukolový šalát s citrónovým dressingom, chrumkavou špargľou, paradajkami a grilovanou hovädzou sviečkovitou podávaný s čerstvo upečeným talianskym chlebom

Rucola salad with lemon dressing, asparagus, tomatoes and grilled beef sirloin, with freshly baked Italian bread
300 g | 80 g | 15 EUR

Panna cotta s levanduľovým sirupom, doplnená čerstvými jahodami a čučoriedkami

Panna cotta with lavender sauce served with fresh strawberries and blueberries
100 g | 4,80 EUR

K tomuto jedlu náš someliér odporúča víno/ For this meal our sommelier recommends wien

Aviola, Malvasia Calicella Frizzante Dolce, Emilia-Romagna | 0,15l BV sladké | 5,- EUR