

Mollini Ristorante

Po przekroczeniu drzwi Mollini wchodzimy w krainę winnic, gajów oliwnych, czarownych wsi rybackich i miasteczek z pachnącym chlebem. Wchodzimy na spotkanie otwartych ludzi, którzy tworząc w duchu smaku „Made In Italy” wprowadzają nas w autentyczny pejzaż „Made in Mollini”.

Tak jak regiony Włoch, tak Mollini jest restauracją kontrastów smakowych. Smak dzielnicy południowych Włoch to czarny makaron z sepii, podawany z krewetkami oraz małże cozze w tradycyjnym sycylijskim sosie maślano - winnym. Północne przedmieścia na talerzach Mollini, to polędwica wołowa na szpinaku, w sosie kaparowo - truflowym, z grillowanymi warzywami.