



ANTIPASTI

Tartara di manzo e nervetti, tuorlo d'uovo, scalogno sottaceto e pane di Altamura — 395 Kč

Beef tartare with poached egg yolk, nervetti, pickled shallot and Altamura bread

Insalata romana con gamberi marinati, guanciale, parmigiano, acciughe, ajoli e grissini — 385 Kč

Little gem salad with marinated prawns, guanciale, parmesan, anchovy and baked garlic mayonnaise and grissini

Carpaccio di pesce spada con maionese ai gamberetti e gelée di limone — 355 Kč

Sword fish carpaccio with shrimp mayonnaise and lemon jelly

„Crostino“ al paté di fegatini, Marsala, salvia frita con pasta di acciughe e foie gras — 365 Kč

„Crostino“ with poultry liver, Marsala wine and with fried sage leaves filled with anchovy paste and foie gras

Animelle di vitello arrosto con vellutata di porro e patate Anna — 395 Kč

Roasted veal sweetbread with leek vellutata and potatoes Anna

ZUPPA

Ribollita di cavolo nero, pane ed olio al prezzemolo — 270 Kč

Ribollita with cavolo nero, bread croutons and parsley oil

Ristretto di manzo con uovo in camicia, tartufo nero e cappelletti — 290 Kč

Beef consommé with poached egg, black truffle and cappelletti filled with beef

PASTA E RISOTTO

Garganelli all'Amatriciana / starter — 370 Kč / main — 430 Kč

Garganelli all'Amatriciana

Gnocchi di patate al prezzemolo, funghi e vongole / starter — 390 Kč / main — 450 Kč

Potato gnocchi with parsley, mushrooms and clams

Ravioli al pecorino con vellutata di spinaci, calamari arrosto e bottarga / starter — 380 Kč / main — 440 Kč

Pecorino ravioli with spinach purée, roasted calamari and bottarga

Risotto con cipolla al forno, fegatini di coniglio e chips di pollo / starter — 360 Kč / main — 420 Kč

Baked onion risotto with rabbit kidneys and chicken chips

CARNE E PESCE

Pancia di maialino da latte con rapa bianca fermentata, mela al forno e puré di sanguinaccio — 540 Kč

Suckling pork belly with fermented kohlrabi, baked apple and blood sausage purée

Polpo alla griglia con mousse di polenta allo zafferano, peperoni rossi con caviale di melanzana e peperonata — 620 Kč

Grilled octopus with saffron polenta mousse, red bell pepper filled with aubergine caviar and peperonata sauce

Filetto di vitello con bietola, puré al prezzemolo, pesto di aglio selvatico, lardo di Colonnata e salsa di spugnole — 695 Kč

Veal tenderloin with mangold, parsley purée, wild garlic pesto, lardo Colonnata and sauce of morel mushrooms

Costolette di agnello in crosta di erbe con carotine, salvia, puré di patate e crema di aceto balsamico „Cesare“ — 685 Kč

Lamb chops in herb crust with baby carrots and sage, potato purée and Cesare balsamic vinegar sauce

CONTORNI

Patate arrostate, Roasted Potatoes — 95 Kč

Insalata mistincanza, Assorted Mixed Salad — 95 Kč

Zucchine fritte, Crispy Fried Zucchini — 95 Kč

Spinaci saltati, Sautéed Spinach — 95 Kč

Tomáš Juřík
Head Chef

Ladislav Balogh
General Manager

Ondřej Pokštefl
Head Sommelier

Service charge of 12, 5% will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.

The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.

