



ANTIPASTI

Vitello tonnato — **325 Kč**

Vitello tonnato

Salmone Label Rouge, scalogno, cetriolo, nocchio marinato e yoghurt — **345 Kč**

Label Rouge salmon, shallot, cucumber, marinated fennel and yogurt

Carpaccio di polpo, sorbetto al pepe rosso, purè di avocado e condimento al lime caramellato — **365 Kč**

Octopus carpaccio, red pepper sorbet, avocado purée and caramelized lime dressing

Crostino, patè di fegato, salvia frita con pasta d'acciuga, foie gras, olio di nocciole — **325 Kč**

Crostini, chicken liver, fried sage leaves filled with anchovy paste, foie gras, hazelnut oil

Tartara di manzo, rosso d'uovo secco e pancotto Cacio e Pepe — **355 Kč**

Beef tartare, cured egg yolk and pancotto Cacio e Pepe

ZUPPA

Gazpacho al pomodoro, gelato di burrata, chips di pane di Altamura e basilico — **195 Kč**

Gazpacho, burrata ice-cream, Altamura bread chips and basil

Consommé e ravioli di manzo, uovo in camicia e tartufo estivo — **215 Kč**

Beef consommé, ravioli filled with beef meat, poached egg and summer truffle

PASTA E RISOTTO

Ravioli con il cotechino e lenticchie / starter — **325 Kč** / main — **365 Kč**

Ravioli with cotechino and lentils

Pappardelle con polpettine, chips di prezzemolo e spuma al parmigiano / starter — **345 Kč** / main — **385 Kč**

Pappardelle with polpettine, parsley chips, and parmesan foam

Calamarata, puré all'aglio confit connero di seppia, calamari arrosto, fave, agrumi e crumble di erbe / starter — **345 Kč** / main — **385 Kč**

Calamarata pasta, garlic confit purée with squid ink, roasted calamari, fava beans, citrus and herb crumble

Risotto al cavolfiore, capesante, mandorle, capperi fritti e scorza di limone / starter — **345 Kč** / main — **385 Kč**

Cauliflower risotto, scallops, almonds, fried capers and lemon zest

CARNE E PESCE

Coscia di agnello, confit di cipolla bianca e verdure estive grigliate — **565 Kč**

Leg of lamb, white onion confit and grilled summer vegetable

Polletto allevato a mais, piselli, puré di pastinacca, finferli e cipollina — **495 Kč**

Corn baby chicken, green pea, parsnip purée, chanterelles and cipollina onion

Costolette di manzo, zucchine, basilico, porro, patate, aceto di Cesare e timo — **495 Kč**

Beef short ribs, zucchini, basil, leek, potatoes, aceto di Cesare and thyme

Triglia, carote colorate, bietola arrosto, salsa di arancia e anice — **565 Kč**

Red Mullet, herriage carrots, roasted mangold, orange and anise sauce

CONTORNI

Patate arrostate, **Roasted Potatoes** — **95 Kč**

Insalata mistincanza, **Assorted Mixed Salad** — **95 Kč**

Zucchine fritte, **Crispy Fried Zucchini** — **95 Kč**

Spinaci saltati, **Sauteed 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.