



ANTIPASTI

Terrina di foie gras con fragole e focaccia al basilico — **425 Kč**

Foie gras terina s jahodami a bazalková focaccia ¹⁻⁸

Stracciatella di burrata con gazpacho verde — **345 Kč**

Stracciatella a zelené gazpacho ¹⁻⁷

Vitello tonnato — **415 Kč**

Vitello tonnato ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹

Tartare di manzo con rabarbaro e uovo di quaglia — **415 Kč**

Hovězí tatarák s rebarborou a křepelčí vejce ¹⁻³

ZUPPE

Brodo ristretto di vitello, passatelli e lingua di vitello — **235 Kč**

Telecí vývar s passatelli a telecí jazyk ¹⁻⁹

Zuppa di piselli e menta con formaggio Caprino — **235 Kč**

Hráškový krém s mátou a sýr Caprino ³⁻⁷

PASTA E RISOTTO

Gnudi di spinaci con speck Tirolese e spuma alla robiola / **starter** — **335 Kč** / **main** — **385 Kč**

Špenátové gnudi s tyrolským špekem a pěna ze sýru robiola ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Rigatoni con ristretto di frutti di mare, gamberi rossi e calamari / **starter** — **385 Kč** / **main** — **435 Kč**

Rigatoni s vývarem z mořských plodů, krevety a kalamáry ¹⁻²⁻⁷

Coniglio alla cacciatora con crema di parmigiano / **starter** — **365 Kč** / **main** — **415 Kč**

Králičí ravioli alla cacciatora a parmezánový krém ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Risotto agli asparagi con astice e burro al limone / **half lobster** — **795 Kč** / **whole lobster** — **1295 Kč**

Chřestové risotto s humrem a citronové máslo ²⁻⁷

SECONDI

Polpo con patate confit e consommé di Ventricina — **675 Kč**

Chobotnice s konfitovanými bramborami a consommé ze salámu Ventricina ¹⁻³⁻¹⁴

Rana pescatrice con carciofi saltati e cozze — **695 Kč**

Mořský ďas se soté z artyčoků a mušlí ⁴⁻⁷⁻¹⁴

Costoletta d'agnello alla Milanese con piselli e polenta arrostita — **655 Kč**

Jehněčí kotleta alla Milanese s hráškem a opečenou polentou ⁷

Asparagi con funghi spugnole, spuma di patate e tartufo — **415 Kč**

Chřest se smrži, bramborovou pěnou a lanýži ⁷

CONTORNI

Broccoli selvatici e ketchup di funghi, **Divoká brokolice a houbový kečup** ¹⁻³ — **125 Kč**

Zucchine fritte, **Křupavé fritované cukety** ¹⁻⁷⁻⁹ — **125 Kč**

Carote al forno con mandorle affumicate e erbe aromatiche,

Pečená mrkev s uzenými mandlemi a bylinky ¹⁰⁻¹¹ — **125 Kč**

Spinaci saltati, **Špenátové soté** ¹² — **125 Kč**

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine / Obiloviny obsahující lepek
2. Crostacei / Korýši
3. Uova / Vejce
4. Pesce / Ryby
5. Arachidi / Podzemnice olejná
6. Soia / Sójové boby
7. Latte / Mléko
8. Noci / Skořápkové plody
9. Sedano / Celer
10. Senape / Hořčice
11. Semi di sesamo / Sezamová semena
12. Anidride solforosa e solfiti / Oxid siřičitý a siřičitany
13. Lupini / Vlčí bob
14. Molluschi / Měkkýši

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočítáno 12,5 % service charge.

