



## ANTIPASTI

*Terrina di foie gras con fragole e focaccia al basilico* — **425 Kč**  
**Foie gras terrine with strawberries and basil focaccia** <sup>1-8</sup>

*Stracciatella di burrata con gazpacho verde* — **345 Kč**  
**Stracciatella and green gazpacho** <sup>1-7</sup>

*Vitello tonnato* — **415 Kč**  
**Vitello tonnato** <sup>1-3-4-7-9</sup>

*Tartare di manzo con rabarbaro e uovo di quaglia* — **415 Kč**  
**Beef tartare with rhubarb and quail egg** <sup>1-3</sup>

## ZUPPE

*Brodo ristretto di vitello, passatelli e lingua di vitello* — **235 Kč**  
**Veal broth, passatelli and veal tongue** <sup>1-9</sup>

*Zuppa di piselli e menta con formaggio Caprino* — **235 Kč**  
**Pea & mint soup with cheese Caprino** <sup>3-7</sup>

## PASTA E RISOTTO

*Gnudi di spinaci con speck Tirolese e spuma alla robiola* / **starter** — **335 Kč** / **main** — **385 Kč**  
**Spinach gnudi with Tyrolean speck and robiola cheese foam** <sup>1-3-7-8</sup>

*Rigatoni con ristretto di frutti di mare, gamberi rossi e calamari* / **starter** — **385 Kč** / **main** — **435 Kč**  
**Rigatoni with seafood broth reduction, red prawns and calamari** <sup>1-2-7</sup>

*Coniglio alla cacciatora con crema di parmigiano* / **starter** — **365 Kč** / **main** — **415 Kč**  
**Rabbit ravioli cacciatora style and parmesan cream** <sup>1-3-7-8</sup>

*Risotto agli asparagi con astice e burro al limone* / **half lobster** — **795 Kč** / **whole lobster** — **1295 Kč**  
**Asparagus risotto topped with lobster and lemon butter** <sup>2-7</sup>

## SECONDI

*Polpo con patate confit e consommé di Ventricina* — **675 Kč**  
**Octopus with confit potatoes and Ventricina salami consommé** <sup>1-3-14</sup>

*Rana pescatrice con carciofi saltati e cozze* — **695 Kč**  
**Monkfish with sauteed artichokes and mussels** <sup>4-7-14</sup>

*Costoletta d'agnello alla Milanese con piselli e polenta arrostita* — **655 Kč**  
**Lamb chop alla Milanese with peas and roasted polenta** <sup>7</sup>

*Asparagi con funghi spugnole, spuma di patate e tartufo* — **415 Kč**  
**Asparagus with morels mushrooms, potatoes foam and truffles** <sup>7</sup>

## CONTORNI

*Broccoli selvatici e ketchup di funghi*, **Wild broccoli and mushroom ketchup** <sup>1-3</sup> — **125 Kč**

*Zucchine fritte*, **Crispy fried zucchini** <sup>1-7-9</sup> — **125 Kč**

*Carote al forno con mandorle affumicate e erbe aromatiche*,  
**Baked carrots with smoked almond and herbs** <sup>10-11</sup> — **125 Kč**

*Spinaci saltati*, **Spinach sauté** <sup>12</sup> — **125 Kč**

### Allergeni

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soya
7. Latte / Milk
8. Noci / Nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupini / Lupines
14. Molluschi / Mollusks

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



[www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.  
Přidejte se do RB Clubu i Vy!