



ANTIPASTI

Tartara di manzo con finferli marinati, maionese ai funghi e bruschetta all'aglio — **395 Kč**
Hovězí tatarák s nakládanými liškami, houbovou majonézou a česnekovou bruschettou

Topinambour al forno con lingua di vitello e condimento all'aceto balsamico bianco — **365 Kč**
Pečený topinambur s telecím jazykem a s dresingem z bílého balsamického octa

Carpaccio di pesce spada con maionese ai gamberetti e gelée di limone — **315 Kč**
Carpaccio z mečouna s krevetovou majonézou a citronovým želé

„Crostino“ con paté di fegatini, Marsala, salvia frita con pasta di acciughe e foie gras — **295 Kč**
„Crostino“ s drůbežími játry, vínem Marsala, smaženým šalvějovým listem plněným ančovičkovou pastou a foie gras

Animelle di vitello arrosto con vellutata di porro e patate Anna — **395 Kč**
Pečený telecí brzlík s pórkovou vellutatou a bramborami Anna

ZUPPA

Brodo di pesce con cozze, vongole, fregola e olio al prezzemolo — **265 Kč**
Rybí vývar s mušlemi, vongolemi, fregolou a petrželovým olejem

Ristretto di manzo con uovo in camicia, tartufo nero e cappelletti di manzo — **215 Kč**
Hovězí consommé s pošírovaným vejcem, černým lanžem a cappelletti plněné hovězím masem

PASTA E RISOTTO

Ravioli di salsiccia, puré di zucca e cavolini di Bruxelles / predkrm — **345 Kč / hlavní chod — 405 Kč**
Ravioli plněné salsicciou, dýňové pyré a růžičková kapusta

Pappardelle con polpettine, spuma al parmigiano e chips di prezzemolo / predkrm — **325 Kč / hlavní chod — 385 Kč**
Pappardelle s polpettinami, parmezánovou pěnou a petrželovými chipsy

Calamarata con seppie, puré all'aglio e nero di seppia, fave e crumble di agrumi / predkrm — **345 Kč / hlavní chod — 405 Kč**
Těstoviny Calamarata s kalamárami, s česnekovým pyré se sépiovým inkoustem, fava fazolky a citrusový crumble

Risotto cacio e pepe con emulsione di ricci di mare e polvere di cipolla scottata / predkrm — **355 Kč / hlavní chod — 415 Kč**
Risotto cacio e pepe s emulzí z mořského ježka a s prachem ze spálené cibule

CARNE E PESCE

Piccione arrosto con fegato e cavolo riccio, barbabietola e puré di pinoli — **675 Kč**
Pečený holub s játry a kadeřávkem, řepou a s pyré z piniových oříšků

Costolette di manzo brasate con sedano rapa al sale, funghi di stagione e germogli di broccoli — **545 Kč**
Hovězí krátké žebro „Brasato“ s celerem pečeným v soli, sezónní houby a divoká brokolice

Costolette di agnello in crosta di erbe con carotine con salvia e puré di patate e crema di aceto balsamico „Cesare“ — **495 Kč**
Jehněčí kotlety v bylinkové krustě s karotkou na šalvěji, s bramborovým pyré a s omáčkou „aceto cesare“

Polpo alla griglia con cannellini e carciofi fritti, finocchio e olio al chorizo — **595 Kč**
Grilovaná chobotnice s fazolemi cannellini a smaženým artyčokem, fenyklem a chorizo olejem

CONTORNI

Patate arrostate, Pečené brambory — **95 Kč**

Insalata mistincanza, Výběr zelených listů — **95 Kč**

Zucchine fritte, Grilované cukety — **95 Kč**

Spinaci saltati, Špenátové soté — **95 Kč**

Tomáš Juřík
Head Chef

Ladislav Balogh
General Manager

Ondřej Pokštefl
Head Sommelier

*Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočítáno 12,5% service charge.
Židélní lístek s vyznačenými alergeny je k dispozici na vyžádání u obsluhy.*

Ušetřete zde 10% s vybranými platebními kartami od Raiffeisenbank. www.PREMIUMRCLUB.cz

