



ANTIPASTI

Tartara di manzo con semi di mostarda, maiale croccante e crumble di patate — 395 Kč

Hovězí tatarák s hořčičným semínkem, škvarky a bramborový crumble

Melanzane leggermente affumicate con puré di piselli gialli e fricassé di trippa — 345 Kč

Lehce zauzený lilek s pyré ze žlutého hrachu a zadělávané dršťky

Panzanella con gamberi — 375 Kč

Panzanella s krevetami

Tonno con mango, frutto della passione, quinoa, pomodori secchi e polvere di capperi — 395 Kč

Pošírovaný tuňák s mangem, mučenkou, quinoou, sušenými rajčaty a kaparový prach

Uovo cotto a 63 °C con spuma di robiola, dragoncello e carpaccio di porcini — 365 Kč

Vejce 63 °C s pěnou ze sýru Robiola, s estragonem a carpaccio z hřibků

ZUPPE

Minestrone alle erbe e fave — 215 Kč

Minestrone s bylinkovým pestem a fava fazolky

Gazpacho di fragole con gelato al caprino, lamponi e aceto balsamico — 225 Kč

Jahodové gazpacho se zmrzlinou z kozího sýru, malinami a aceto balsamico

PASTA E RISOTTO

Gnudi al basilico, gremolata di prezzemolo, pinoli e parmigiano reggiano / starter — 315 Kč / main — 375 Kč

Gnudi s bazalkou, petrželovou gremolatou, piniovými oříšky a parmigiano reggiano

Ravioli Vincisgrassi (chicken heart, veal livers and pork lungs)

with fried leek, black truffle and dry aged pecorino emulsion / starter — 305 Kč / main — 365 Kč

Ravioli Vincisgrassi (kuřecí srdce, telecí játra a vepřové plíce)

se smaženým pórkem, černým lanýžem a emulze ze stařeného pecorina

Strozzapreti al ragù di coniglio / starter — 315 Kč / main — 375 Kč

Strozzapreti s králičím ragú

Risotto con calamari, scorza di limone e schiuma di cacciucco / starter — 330 Kč / main — 390 Kč

Risotto s restovanými kalamáry, citronovou kůrou a cacciucco pěna

CARNE E PESCE

ossobuco di vitello ed il suo midollo, arancini allo zafferano, salvia frita e bagna cauda — 540 Kč

Telecí ossobuco s pečeným morkem, šafránovými arancini, tempurou ze šalvěje a omáčka Bagna cauda

Polpo alla griglia con puré di ceci, mele, sedano e pancetta — 635 Kč

Grilovaná chobotnice s cizrnovým pyré, jablky, řapíkatým celerem a pancettou

Merluzzo al forno con salicornia, cavolfiore, vongole, bottarga e salsa al Verdicchio — 635 Kč

Pečená treska se salicornií, květákem, vongolemi, bottargou a omáčkou z vína Verdicchio

Capocollo di agnello, crema di piselli, cipollini e menta — 625 Kč

Dušený jehněčí krk s celerem, hráškovým pyré, cipollini a máta

CONTORNI

Patate arrostate, Pečené brambory — 95 Kč

Zucchine fritte, Křupavé fritované cukety — 95 Kč

Spinaci saltati, Špenátové soté — 95 Kč

Insalata misticanza, Míchaný salát — 95 Kč

Tomáš Juřík
Head Chef

Ladislav Balogh
General Manager

Václav Vašek
Head Sommelier

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