



## ANTIPASTI

*Tartara di manzo con semi di mostarda, maiale croccante e crumble di patate* — **395 Kč**  
**Beef tartare with mustard seed, greaves and fried potato crumble**

*Melanzane leggermente affumicate con puré di piselli gialli e fricassé di trippa* — **345 Kč**  
**Gently smoked aubergine with yellow split pea purée and tripes fricassee**

*Panzanella con gamberi* — **375 Kč**  
**Panzanella with prawns**

*Tonno con mango, frutto della passione, quinoa, pomodori secchi e polvere di capperi* — **395 Kč**  
**Poached tuna with mango, passion fruit, quinoa, sun-dried tomatoes and caper dust**

*Uovo cotto a 63 °C con spuma di robiola, dragoncello e carpaccio di porcini* — **365 Kč**  
**Egg prepared on 63° Celsius with Robiola cheese foam, tarragon and mushroom carpaccio**

## ZUPPE

*Minestrone alle erbe e fave* — **215 Kč**  
**Minestrone with herb pesto and fava beans**

*Gazpacho di fragole con gelato al caprino, lamponi e aceto balsamico* — **225 Kč**  
**Strawberry gazpacho with goat cheese ice cream, raspberries and balsamic vinegar**

## PASTA E RISOTTO

*Gnudi al basilico, gremolata di prezzemolo, pinoli e parmigiano reggiano* / **starter — 315 Kč / main — 375 Kč**  
**Gnudi with basil, parsley gremolata, pine nuts and parmigiano reggiano**

*Ravioli Vincisgrassi ( cuore di pollo, fegato, polmone)  
tartufo nero ed emulsione di pecorino maturo* / **starter — 305 Kč / main — 365 Kč**  
**Ravioli Vincisgrassi (chicken heart, veal livers and pork lungs)  
with fried leek, black truffle and dry aged pecorino emulsion**

*Strozzapreti al ragù di coniglio* / **starter — 315 Kč / main — 375 Kč**  
**Strozzapreti with rabbit ragout**

*Risotto con calamari, scorza di limone e schiuma di cacciucco* / **starter — 330 Kč / main — 390 Kč**  
**Risotto with fried calamari, lemon zest and cacciucco foam**

## CARNE E PESCE

*Ossobuco di vitello ed il suo midollo, arancini allo zafferano, salvia frita e bagna cauda* — **540 Kč**  
**Veal ossobuco with roasted bone marrow, saffron arancini, sage tempura and Bagna càuda sauce**

*Polpo alla griglia con puré di ceci, mele, sedano e pancetta* — **635 Kč**  
**Grilled octopus with chickpea purée, apples, celery and pancetta**

*Merluzzo al forno con salicornia, cavolfiore, vongole, bottarga e salsa al Verdicchio* — **635 Kč**  
**Baked cod with salicornia, cauliflower, clams, bottarga and Verdicchio wine sauce**

*Capocollo di agnello, crema di piselli, cipollini e menta* — **625 Kč**  
**Lamb neck stew with celeriac, green pea purée, cipollini and mint**

## CONTORNI

*Patate arrostiti*, **Roasted potatoes** — **95 Kč**

*Zucchine fritte*, **Crispy fried zucchini** — **95 Kč**

*Spinaci saltati*, **Sauteed spinach** — **95 Kč**

*Insalata misticanza*, **Mixed salad** — **95 Kč**

**Tomáš Juřík**  
Head Chef

**Ladislav Balogh**  
General Manager

**Václav Vašek**  
Head Sommelier

*The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.  
Service charge of 12,5% will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.*

