



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

Terrina di fegato grasso d'oca, rapette, fragole, nocciole ed aceto balsamico — 425 Kč

Foie gras terrine with raspberries, beetroot, strawberries, oranges, hazelnuts and balsamic vinegar

Panzanella e 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 cucinato a 63 con aglio selvaggio, fegatini di coniglio e funghi — 365 Kč

Egg 63° Celsius with wild garlic cream, rabbit livers and mushrooms

ZUPPE

Minestrone alle erbe e fave — 215 Kč

Minestrone with herb pesto and fava beans

Ristretto di brodo di pollame, raviolini ed olio al cerfoglio — 225 Kč

Poultry and vegetable broth, ravioli filled with poultry meat and ricotta and chervil oil

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 di vincisgrassi (cuore di pollo, fegatini, tartufo nero ed emulsione do 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

Pasta e fagioli con manzo, scorza di limone e mollica di guanciale / starter — 305 Kč / main — 365 Kč

Pasta e fagioli with beef, lemon zest and bacon crumble

Risotto con calamari, grattata 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 di zafferano, salvia fritta e bagna cauda — 540 Kč

Veal ossobuco with roasted bone marrow, saffron arancini, sage tempura and Bagna càuda sauce

Polpo grigliato con crema di carciofi, tartara di pomodori, fregola, zucchine, chorizo ed olive Taggiasche — 625 Kč

Grilled octopus with artichoke cream, tomato tartare, fregola, courgettes, chorizo and Taggiasca olives

Lucioperca al vapore, patate, vongole e caviale — 635 Kč

Poached zander with cauliflower, potatoes, clams and keta caviar

Capocollo di agnello, cream di piselli, cipollini e manta — 625 Kč

Lamb neck stew with celeriac, green pea purée, cipollini and mint

CONTORNI

Patate arrostate **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

Ondřej Pokštefl
Head Sommelier

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

