



## ANTIPASTI

*Tartara di manzo con capperi, maionese all'aglio e limone e tuorlo grattato — 395 Kč*

**Hovězí tatarák s kapary, česnekovou majonézou s citronem a sušený žloutek**

*Animelle di vitello con porri scottati e carotine — 375 Kč*

**Telecí brzlík s pošírovaným pórkem a barevná karotka**

*Frittura mista di mare — 375 Kč*

**Fritované mořské plody**

*Terrina di fegato grasso con mousse di mandorle, melacotogna, vin brulé e brioche — 395 Kč*

**Foie gras terina s mandlovou pěnou, kdoulemi, vin brulé a brioška**

*Fricassea di trippa di vitello con melanzane affumicate e crema di fagiolini — 295 Kč*

**Zadělávané dršťky s lehce zauzeným lilkem a pyrě ze žlutého hrachu**

## ZUPPE

*Zuppa di lenticchie di Castelluccio con guanciale — 195 Kč*

**Castelluccio čočková polévka s guanciale**

*Brodo di pollame con passatelli allo zafferano e uovo cucinato a 63 gradi — 215 Kč*

**Drůbeží vývar se šafránovými passatelli a vejce připravené na 63 °C**

## PASTA E RISOTTO

*Risotto alla zucca con sapa e ricotta diadrata / starter — 315 Kč / main — 375 Kč*

**Dýňové risotto s moštem sapa a dehydrovaná ricotta**

*Ravioli cacio e pepe con nocciola, carne cruda e tartufo nero / starter — 335 Kč / main — 395 Kč*

**Ravioli cacio e pepe s lískovými oříšky, carne cruda a černý lanýž**

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

**Strozzapreti s králičím ragú**

*Paccheri alle ostriche e pomodorini piennolo, olio al prezzemolo  
e bottarga di caviale di storione / starter — 345 Kč / main — 415 Kč*

**Paccheri s omáčkou z rajčat Piennolo a ústřic, petrželovým olejem a presovaný kaviár**

## CARNE E PESCE

*Fracoste di manzo brasate con patete Anna, crema di sedani e funghi di stagione — 525 Kč*

**Brassato z hovězích žeber s bramborami Anna, pyrě z pečeného celeru a sezónní houby**

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

**Grilovaná chobotnice s cizrnovým pyrě, jablky, řapíkatým celerem a pancettou**

*Sella di cervo con topinambur, cavoletti di Brussel, lardo e molliche croccanti di midollo — 625 Kč*

**Hřbet z daňka s topinamburem, fíky, růžičkovou kapustou, lardem a morkový crumble**

*Filetto di gallinella in crosta di patate, riduzione di gamberi e carciofi brasati — 575 Kč*

**Filet ze šitníka v bramborové krustě s omáčkou z krevet a pečené artyčoky**

## CONTORNI

*Patate arrostate, Pečené brambory — 95 Kč*

*Zucchine fritte, Křupavé fritované cukety — 95 Kč*

*Cavolini di Bruxelles saltati, Soté z růžičkové kapusty — 95 Kč*

*Insalata misticanza, Míchaný salát — 115 Kč*

**Tomáš Juřík**  
Head Chef

**Ladislav Balogh**  
General Manager

**Václav Vašek**  
Head Sommelier

*Židélní 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.*

Ušetřete zde 10 % s vybranými platebními kartami od Raiffeisenbank. [www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)

