



## ANTIPASTI

*Tartara di manzo e nervetti, tuorlo d'uovo, scalogno sottaceto e pane di Altamura — 395 Kč*  
**Beef tartare with poached egg yolk, nervetti, pickled shallot and Altamura bread**

*Foie gras con crosta di cantucci, puré di fragole al pepe nero ed aceto balsamico, cips di arancia e petto d'anatra affumicato — 425 Kč*  
**Foie gras with cantuccini crust, strawberry purée with black pepper and balsamic vinegar, orange chips and smoked duck breast**

*Ceviche di ombrina con puré di avocado, cetriolo marinato, vinaigrette di yuzu, cenere di rapa ed erbe aromatiche — 355 Kč*  
**Ombrina ceviche with avocado purée, marinated cucumber, yuzu vinaigrette, turnip ash and fresh herbs**

*Animelle di vitello, sauté di finferli, cipolla fresca grigliata e salsa al Barolo — 395 Kč*  
**Veal sweetbread with chanterelles sauté, grilled young onion and Barolo sauce**

*Capesante con puré di cavolfiore, scalogno, sedano, aceto di Cesare e pancetta — 385 Kč*  
**Scallops with cauliflower purée, shallots, celeriac, aceto di Cesare and pancetta**

## ZUPPE

*Gazpacho di peperoni con sorbetto al basilico, chips di tapioca e nero di seppia — 245 Kč*  
**Roasted bell pepper gazpacho with basil sorbet, tapioka chips and sepia ink**

*Ristretto di manzo con uovo in camicia, tartufo nero e cappelletti — 290 Kč*  
**Beef consommé with poached egg, black truffle and cappelletti filled with beef**

## PASTA E RISOTTO

*Fusilloni con pesto di erbe, fave, pinoli e sgombro affumicato — 375 Kč*  
**Fusilloni with fresh herb pesto, fava beans, pine nuts and smoked mackerel**

*Ravioli cacio e pepe con piselli, scorza di limone di Amalfi confittati e gambero rosso — 440 Kč*  
**Ravioli cacio e pepe with green peas, Amalfi lemon zest confit and gambero rosso**

*Tagliatelle al ragù di coniglio, croccante di pollo e olio al prezzemolo — 375 Kč*  
**Tagliatelle with rabbit ragout, chicken crumble and parsley oil**

*Risotto ai funghi e tempura di maggiorana — 390 Kč*  
**Mushroom risotto and marjoram tempura**

## CARNE E PESCE

*Merluzzo dell'Atlantico con verdure di stagione e zabaione al prosecco — 540 Kč*  
**Atlantic cod with seasonal vegetables and Prosecco sabayon**

*Polpo alla griglia con polenta frita, puré di carotine e cipolla alla lionese — 620 Kč*  
**Grilled octopus with fried polenta, baby carrot purée and onion lyonnaise**

*Guancia di vitello cucinata a bassa temperatura con puré di spinaci, gnocchi, funghi e salsa al Marsala — 615 Kč*  
**Slow cooked veal cheeks with spinach purée, potato gnocchi, mushrooms and Marsala sauce**

*Cotoletta di agnello con melanzana affumicata, zucchine, peperoni, bietola, uvetta e marmellata di pomodori — 695 Kč*  
**Lamb chops with smoked aubergine, zucchinis, bell peppers, mangold, dried grapes and tomato marmelade**

## CONTORNI

*Patate arrostiti, Roasted Potatoes — 95 Kč*

*Insalata mistincanza, Assorted Mixed Salad — 95 Kč*

*Zucchine fritte, Crispy Fried Zucchini — 95 Kč*

*Spinaci saltati, Sautéed Spinach — 95 Kč*

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

Save 10 % with selected payment cards from Raiffeisenbank here. [www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)

