



MENU
RISTORANTINO

ANTIPASTI - PŘEDKRMY - STARTERS

1. VÝBĚR ITALSKÝCH UZENIN S NAKLÁDANOU ZELENINOU 240 gr. 500,-
 - Tagliere di salumi italiani con giardiniera
 - Selection of Italian cured meats with pickled vegetables
2. VÝBĚR ITALSKÝCH SÝRŮ S MARMELÁDOU 140 gr. 500,-
 - Tagliere di formaggi italiani con marmellata
 - Selection of Italian cheeses with marmalade
3. PROSCIUTTO SAN DANIELE (DOBA ZRÁNÍ 24 MĚSÍCŮ) S MELOUNEM 450,-
 - Prosciutto San Daniele stagionato 24 mesi con melone (solo in stagione)
 - San Daniele ham with melon (only in season)
4. CAPRESE SALÁT S ČERSTVOU MOZZARELLOU 400,-
 - Insalata caprese con mozzarella fresca
 - Caprese salad with fresh mozzarella
5. CAPRESE SALÁT S ČERSTVOU BURRATOU 400,-
 - Insalata caprese con burrata fresca
 - Caprese salad with fresh burrata
6. PIZZA GOURMET (RAJČATA, MOZZARELLA, RUCOLA , HOBLINKY PARMAZÁNU, SEZŔNNÍ ČERNÝ LANÝŽ 450,-
 - Pizza gourmet (pomodorini freschi, mozzarella, rucola, scaglie di Parmigiano reggiano, tartufo nero di stagione)
 - Pizza gourmet (tomatoes, mozzarella, arugula, parmesan flakes, seasonal black truffle)

PRIMI PIATTI - TĚSTOVINY - FIRST COURSES

- | | | |
|-----|--|-------|
| 7. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S OMÁČKOU Z RAJČAT A BAZALKY | 400,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi al pomodoro fresco e basilico- Home made tagliatelle with fresh tomatoes and basil | |
| 8. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S BÍLÝM MASOVÝM RAGÚ | 400,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi al ragú bianco di carne- Home made tagliatelle with white meat sauce | |
| 9. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S CUKETOU A KREVETAMI | 450,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi con gamberi e zucchine- Home made tagliatelle with zucchini and prawns | |
| 10. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S UZENÝM LOSOSEM | 450,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi al salmone affumicato- Home made tagliatelle with smoked salmon | |
| 11. | NAŠE DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ GNOCCHETTI S RAJČATY, BAZALKOU A STRACCIATELLOU Z BURRATY | 400,- |
| | <ul style="list-style-type: none">_ Gnocchetti di patate fatti a mano da noi con pomodoro, basilico e stracciatella di burrata_ Home made potato gnocchetti with tomatoes, basil and stracciatella of burrata | |
| 12. | DOMÁCÍ BOLOŇSKÉ LASAGNE | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Lasagna fatta a mano da noi alla bolognese- Home made lasagne bolognese | |
| 13. | PARMIGIANA Z LILKŮ | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Parmigiana di melanzane- Parmigiana with eggplants | |

RISOTTI - RIZOTA

450,-

Všechna rizota připravujeme minimálně pro 2 osoby

Tutti i risotti sono preparati minimo per 2 porzioni

We prepare risotto from 2 portions

14. RIZOTO ČERNÉ SE SÉPIEMI

- Risotto nero con seppie
- Black risotto with cuttlefish

INSALATONE - SALÁTY - SALADS

15. MÍCHANÝ SALÁT S TUŇÁKOVÝM FILETEM V OLEJI

400,-

- Insalata mista con filetto di tonno sott'olio
- Mixed salad with tuna fillet in oil

16. MÍCHANÝ SALÁT S GORGONZOLOU, HRUŠKAMI, OŘECHY A BAZALKOVÝM OCTEM

400,-

- Insalata mista con gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico
- Mixed salad with gorgonzola, pears, walnuts and balsamic vinegar

CREME - POLÉVKY - SOUPS

- | | | |
|-----|---|-------|
| 17. | KRÉM Z ČERSTVÝCH ITALSKÝCH HRÁŠKŮ S KRUTONY | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di piselli freschi italiani (solo di stagione)- Green peas soup with croutons from fresh Italian peas (only in season) | |
| 18. | CUKETOVÝ KRÉM | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di zucchine- Cream of zucchini | |
| 19. | FENYKLOVÝ KRÉM | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di finocchio- Fennel cream | |
| 20. | DÝŇOVÝ KRÉM | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di zucca- Cream of pumpkin | |
| 21. | HŘÍBKOVÝ KRÉM | 400,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di porcini- Cream of porcini mushrooms | |
| 22. | CIBULOVÁ POLÉVKA | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Zuppa di cipolla- Onion soup | |

CARNE - MASO - MEAT

23. HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ BLONDE D'AQUITAINE NA GRILU NEBO NA ZELENÉM PEPŘI S PEČENÝMI BRAMBORY 700,-
- Filetto di manzo Blonde d'Aquitaine alla griglia oppure al pepe verde con patate arroste
 - Grilled beef Blonde d' Aquitaine tenderloin or with green pepper souce with roasted potatoes
24. STEAK Z ROAST-BEEFU BLONDE D' AQUITAINE S PEČENÝMI BRAMBORY 700,-
- Bistecca di roast-beef Blonde d'Aquitaine alla griglia con patate arrosto
 - Grilled roast-beef steak Blonde d'Aquitaine with roasted potatoes
25. GRILOVANÁ JEHNĚČÍ ŽEBÍRKA S KŘUPAVOU ZELENINOU 700,-
- Costolette di agnello alla griglia con verdure croccanti
 - Grilled lamb ribs with crunchy vegetables
- CONTORNI - PŘÍLOHY - SIDE DISHES 200,-**
26. GRILOVANÁ NEBO DUŠENÁ SEZÓNŇÍ ZELENINA
- Compostazione di verdure di stagione griliate o al vapore
 - Composition of grilled or stewed vegetables
27. MÍCHANÝ SALÁT 150,-
- Insalata mista
 - Mixed salad
28. PEČENÉ BRAMBORY 150,-
- Patate al forno
 - Roasted potatoes

PESCE - RYBY - FISH

Ryby lovené v Jadranském moři. Příprava 30 minut.

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 29. | GRILOVANÝ MOŘSKÝ VLK SE ZELENINOU | 150,-/
100 gr. |
| - | Branzino pescato nel mare Adriatico alla griglia con verdure | |
| - | Grilled Sea bass from Adriatic sea with vegetables | |
| 30. | MOŘSKÝ VLK VYLOVENÝ | 150,-/
100 gr. |
| - | Branzino pescato nel mare Adriatico al sale con verdure | |
| - | Sea bass from Adriatic sea in salt with vegetables | |
| 31. | PEČENÝ MOŘSKÝ VLK S BRAMBORAMI, OLIVAMI A RAJŘATY | 150,-/
100 gr. |
| - | Branzino pescato nel mare Adriatico al forno con patate, olive e pomodori | |
| - | Baked sea bass caught in the Adriatic sea with potatoes, olives and tomatoes | |
| 32. | GRILOVANÁ KAMBALA SE ZELENINOU | 150,-/
100 gr. |
| - | Rombo pescato nel mare Adriatico alla griglia con verdure | |
| - | Grilled Turbot with vegetables | |
| 33. | PEČENÁ KAMBALA S BRAMBORAMI, OLIVAMI A RAJČATY | 150,-/
100 gr. |
| - | Rombo al forno con patate, olive e pomodori | |
| - | Baked Turbot with potatoes, olives and tomatoes | |
| 34. | PRAŽMA VYLOVENÁ V JADRANSKÉM MOŘI | 150,-/
100 gr. |
| - | Orata pescata nel mare Adriatico | |
| - | Sea bream from Adriatic sea | |
| 35. | GRILOVANÁ CHOBOTNICE SE ZELENINOU | 700,- |
| - | Piovra grigliata con verdure grigliate | |
| - | Grilled octopus with grilled vegetables | |

ACQUA - VODY - WATER

AQUILA NEPERLIVÁ

40,-

- Aquila naturale
- Natural water

AQUILA NEPERLIVÁ

80,-

- Aquila naturale
- Natural water

MATTONI JEMNĚ PERLIVÁ

80,-

- Leggermente frizzante
- Middly sparkling

MATTONI PERLIVÁ

40,-

- Acqua grande gassata
- Sparkling water

MATTONI PERLIVÁ

80,-

- Acqua grande gassata
- Sparkling water

KARAFÁ MALÁ/CARAFFA PICCOLA

50,-

KARAFÁ VELKÁ/CARAFFA GRANDE

100,-

BEVANDE ANALCOHOLICHE - NEALKO

COCA COLA		79,-
COCA COLA ZERO		79,-
TONIC WATER		79,-
CRODINO		79,-
GINGERINO		79,-
BELLINI CIPRIANI		150,-

LIMONATE - LIMONÁDY - LEMONADES

LIMONÁDA MALINOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata al lampone		
- Raspberry lemonade		
LIMONÁDA BEZINKOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata ai fiori di sambuco		
- Eldeberry lemonade		
LIMONÁDA LEVANDULOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata alla lavanda		
- Lavender lemonade		
LIMONÁDA JAHODOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata alla fragola		
- Strawberry lemonade		
LIMONÁDA ANANASOVÁ S KIWI	0,3 l	75,-
- Limonata con ananas s kiwi		
- Limonade with ananas and kiwi		

BIRRA - PIVO - BEER

PILSNER URQUELL

90,-

BIRELL

79,-

APERITIVI - KOKTEJLY - APERTIZERS

APEROL SPRITZ

150,-

CAMPARI SPRITZ

150,-

CAMPARI ORANGE

150,-

HUGO

150,-

AMERICANO

150,-

NEGRONI

150,-

MIMOSA

200,-

BELLINI PURÉ PESCA E SPUMANTE

200,-

ROSSINI PURÉ FRAGOLA E SPUMANTE

200,-

CAIPIROSKA

250,-

CAIPIRINHA

250,-

MOJITO

250,-

APERITIVI ANALCOLICI - NEALKO - SOFTDRINKS

VIRGIN MOJITO

200,-

DOLCEMENTE COCKTAIL NEALKO

200,-

BELLINI

150,-

APERITIVO

KAŽDÝ DEN OD 17:00 DO 21:00 OGNI GIORNO DALLE 17:00 ALLE 21:00 EVERY DAY FROM 17:00 TO 21:00

I NOSTRI ORARI/OTEVÍRACÍ DOBA/OPENING HOURS

PO-PÁ 7:00 - 22:00

SO-NE 7:30 - 22:00

Informace o obsažených alergenech poskytne
obsluha na vyžádání zákazníka

Informazioni sugli allergeni dallo staff

For informations about allergens contact our staff

WIFI PASSWORD

Account: Dolce.mente.guest

Password: Vinohrady