

MENU DEL GIORNO / DENNÍ MENU

ANTIPASTI / PŘEDKRMY / APPETIZERS

Capesante gratinate con finferli e mandorle
Gratinované mušle sv. Jakuba s liškami a mandlemi
Scallops au gratin with chanterelles and almonds
400 Kč

Tartar di ombrina con stracciatella di burrata e fragole
Tartar ze smuhy královské se stracciatellou z burraty a jahodami
Tartar of ombrine with stracciatella di burrata and strawberries
400 Kč

Vitello tonnato
Telecí maso s tuňákovou omáčkou
Veal with tuna sauce
350 Kč

Roastbeef all'inglese con salsa calda alla senape in grani
Roastbeef po anglicku s horkou omáčkou z hrubozrnné hořčice
English-style roast beef with hot mustard seed sauce
350 Kč

PRIMI PIATTI / PRVNÍ CHODY / FIRST COURSES

Zuppa di pesce (gamberi, polpo, seppioline, cozze, vongole, filetto di branzino)
Rybí polévka (krevety, chobotnice, sépie, mušle, škeble, filet z mořského vlka)
Fish soup (prawns, octopus, cuttlefish, mussels, clams, sea bass fillet)
450 Kč

Orecchiette con finferli, gorgonzola dolce e speck
Orecchiette s liškami, sladkou gorgonzolou a uzenou šunkou
Orecchiette with chanterelles, sweet gorgonzola and speck
350 Kč

Ravioli alla carbonara
350 Kč

Linguine con ragù di rombo e pesto di olive
Linguine s ragú z kambaly a olivovým pestem
Linguine with turbot ragout and olive pesto
400 Kč

Tagliolini neri con seppie, burrata e granella di pistacchio
Černé tagliolini se sépiemi, burratou a drcenými pistáciemi
Black tagliolini with cuttlefish, burrata cheese and pistachio grain
400 Kč

Tutta la pasta compresi i gnocchetti è prodotta e tirata a mano dal nostro chef
Všechny naše těstoviny včetně gnocchetti jsou vyráběny ručně naším šefkuchařem

SECONDI PIATTI DI CARNE / HLAVNÍ CHODY Z MASA / MEAT SECOND COURSES

Filetto di vitello con salsa ai finferli e patate millefoglie
Telecí svíčková s liškovou omáčkou a bramborami millefoglie
Fillet of veal with chanterelle sauce and millefeuille potatoes
600 Kč

Roastbeef di manzo Blonde d'Aquitaine al pepe verde
e senape in grani con patate millefoglie
Grilovaný hovězí roastbeef Blonde d'Aquitaine na zeleném pepři
a hrubozrnné hořčici s bramborami millefoglie
Beef roast beef Blonde d'Aquitaine with green peppercorns
and mustard with millefeuille potatoes
600 Kč

Tagliata di manzo Blonde d'Aquitaine con rucola, parmigiano e patate millefoglie
Hovězí plátky Blonde d'Aquitaine s rukolou, parmazánem a bramborami millefoglie
Beef slices Blonde d'Aquitaine with rocket, parmesan and millefeuille potatoes
600 Kč

Costolette d'agnello al pistacchio con patate millefoglie e salsa al rosmarino
Jehněčí kotletky s pistáciemi, bramborami millefoglie a rozmarýnovou omáčkou
Lamb chops with pistachios, millefeuille potatoes and rosemary sauce
600 Kč

SECONDI PIATTI DI PESCE / HLAVNÍ CHODY Z RYB / FISH SECOND COURSES

Rombo al forno con patate, pomodorini, olive taggische e capperi
Pečená kambala s bramborami, cherry rajčátky, olivami a kapary
Baked turbot with potatoes, cherry tomatoes, olives and capers
150 Kč/100 g

Branzino alla griglia o al sale
Mořský vlk grilovaný nebo solné krustě
Grilled or salted sea bass
125 Kč/100 g

Orata alla griglia o al sale
Pražma královská grilovaná nebo v solné krustě
Grilled or salted sea bream
125 Kč/100 g

Sogliola alla mugnaia con verdure
Mořský jazyk alla mugnaia se zeleninou
Sole meunière with vegetables
600 Kč

CONTORNI / PŘÍLOHY / SIDE DISHES

Patate millefoglie
Brambory millefoglie
Millefeuille potatoes
150 Kč

Verudre alla griglia
Grilovaná zelenina
Grilled vegetables
150 Kč

Pomodorini con olive, timo e basilico
Cherry rajčátky s olivami, tymiánem a bazalkou
Cherry tomatoes with olives, thyme and basil
150 Kč

Finferli trifolati con aglio e timo
Smažené lišky s česnekem a tymiánem
Fried chanterelles with garlic and thyme
150 Kč

Gentile cliente, desideriamo informarla che i nostri piatti contengono i seguenti allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 14
Vážený zákazník, rádi bychom Vás informovali, že naše pokrmy obsahují tyto alergeny: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 14