



Předkrmy Starters

70 g Hovězí tatarák s domácí vafli s Lardo di Colonnata, chilli majonézou a jablky <i>Beef tartare with homemade waffle with Lardo di Colonnata, chilli mayo and apples</i>	369 Kč
Grilované lokální houby s rozpečeným sýrem Tomino, meruňkami a glazé z portského vína 🌿 🚫 <i>Grilled mushrooms with roasted Tomino cheese, apricots and glaze of Port wine</i>	349 Kč
Smažené cuketové květy s buvolí mozzarellou, salsou z pomerančů a papriček Chipotle 🌿 <i>Fried zucchini flowers with buffalo mozzarella, red orange salsa with Chipotle peppers</i>	325 Kč
Tatarák z mořského vlka s červenými grepy, šťovíkovým gazpachem a nakládanými ředkvičkami 🚫 <i>Tartare of seabass with red grapefruit, sorrel gazpacho and pickled radish</i>	375 Kč

Zeleninový salát Caponata se syrovými červenými krevetami a bílou rajčatovou vodou 🚫 <i>Vegetable salad Caponata with raw red prawns and white tomato water</i>	369 Kč
Salát z divokých bylin s borůvkami, para ořechy v karamelu se zázvorem a sýrem burrata 🌿 🚫 <i>Wild herb salad with blueberries, caramel Brazil nuts with ginger and Burrata</i>	269 Kč
Soté z mušlí „all'Arrabbiata“ s olivami Taggiasca, s uzenou bruschettou a chilli papričkami 🚫 <i>Mussels sauté „all'Arrabbiata“ with Taggiasca olives, smoked bruschetta and chilli peppers</i>	355 Kč

Polévky Soups

Kuřecí vývar s vejcem vařeným v lanýžovém oleji a křupavou zeleninou 🚫 <i>Chicken broth with truffle egg and crispy vegetables</i>	119 Kč
--	--------

Krémová hříbková polévka s čedarovými krocketami a olejem z tvrdých bylinek 🌿 <i>Creamy porcini soup with fried Cheddar croquettes and herb oil</i>	125 Kč
---	--------

Hlavní chody Main courses

160 g Grilovaný jehněčí hřebínek 🚫 595 Kč s omáčkou Barbera d'Alba, s květákovým nákypem a nakládanou zeleninou <i>Grilled rack of lamb with Barbera d'Alba sauce, cauliflower flan and pickled vegetables</i>
--

160 g Sous vide treska s omáčkou z pečených rajčat, olivami, kaparovými květy a pyré z celeru a artyčoků 🚫 595 Kč <i>Sous vide cod fish with sauce of baked tomatoes with olives, caper flowers and artichoke – celery purée</i>
--

Těstoviny Fregola Sarda s mořským chřestem Salicornia, sépiemi a pěnou ze zelených oliv 379 Kč/ 325 Kč <i>Pasta fregola Sarda with seaweed Salicornia, sepia and foam of green olives</i>
--

160 g Křupavý bůček z plemene Duroc vařený v mandlovém mléce, s grilovaným melounem Cantaloupe a omáčkou z 10 druhů koření 🚫 525 Kč <i>Crispy pork belly Duroc boiled in almond milk, with Cantaloupe melon and sauce of 10 spices</i>
--

150g Dušená filátka z ropušnice „po mlynářsku“ s houbami, malými bramborami a letními lanýži 🚫 575 Kč <i>Braised fillet of Stonefish „ala meuniere“ with local mushrooms, ratte potatoes and summer truffles</i>
--

Těstoviny Garganelli s dušeným králičím ragú, divokou brokolicí a silnou šťávou s rozmarýnem 395 Kč/ 325 Kč <i>Pasta Garganelli with slow cooked rabbit ragout with wild broccoli and rosemary sauce</i>

250 g Steak z vyztředného nízkého roštěnce s bramborovým pyré s lískovými ořechy a omáčkou s 5 let stařenou Grappa Nonino Friuli 🚫 649 Kč <i>Aged striploin steak with hazelnut – potato purée, wild broccoli and Grappa sauce</i>
--

Risotto s bílými hříbkami, sušenými žloutky na 58 ° a makadamovými ořechy 🌿 🚫 399 Kč/ 329 Kč <i>Risotto with white porcini, sun dried egg yolk and Macadamia nuts</i>
--

Spaghetti s rajčaty San Marzano, salámem 'Nduja a buvolí mozzarellou 🌿 379 Kč/ 339 Kč <i>Spaghetti with San Marzano tomatoes, spicy 'Nduja salami and Buffalo mozzarella</i>

140 g Chobotnice vařená v pikantním zeleninovém vývaru s řapíkatým celerem, bílými fazolemi Cannellini, rajčaty a chlebem Friselle 535 Kč <i>Grilled octopus with spicy vegetable broth, white Cannellini beans, tomatoes and bread Friselle</i>
--

Risotto s pečenými paprikami Piquillo, pomerančovou kůrou a ančovičkami nakládanými na sladkokyselo 🚫 385 Kč/ 315 Kč <i>Risotto with baked Piquillo peppers with orange zest and marinated anchovies</i>

Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou druhů cereální mouky z regionu Marche 399 Kč <i>Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche</i>

🌿 vegetariánské jídlo / vegetarian
🚫 bezlepkové jídlo / gluten free

Košík pečiva <i>Bakery basket</i>	49 Kč
---	-------