



Předkrmy Starters

„Vitello tonnato“ z telecí svičkové s ančovičkami, krémem z nakládaného tuňáka, křupavou zeleninou a máslovými krutony <i>„Vitello tonnato“ with anchovies, cream of marinated tuna, crispy vegetables and butter croutons</i>	379 Kč	Carpaccio z mořského vlka se sýrem burrata, grepovým gazpachem a olejem z koriandrových listů <i>Carpaccio of sea bass with Burrata cheese, grapefruit gazpacho and coriander oil</i>	399 Kč
70 g Tatarák z vyzrálého hovězího krku s harissou, nakládanou zeleninou a 10 letým balzamikovým glazé Goccia Oro <i>Aged beef tartare with harissa, pickled vegetables and glazée of 10 yo aged balsamic Goccia Oro</i>	365 Kč	Křupavá kremrole z mandlové mouky plněná slaným dýňovým krémem, lososovým kaviárem a mučenkou <i>Crispy almond roll filled with salted pumpkin cream cheese, salmon caviar and passion fruit</i>	345 Kč
Smažené plněné papričky s uzeným sýrem scamorza a jablečným pyré se Sambucou <i>Fried Piquillo peppers filled with smoked Scamorza cheese with Sambuca apple purée</i>	315 Kč	Lehce pálený římský list s polosušenými datlemi, sladkokyselým krémem s wasabi a praženým kokosem <i>Lightly burnt small Little Gem with semi dried dates, Wasabi sweet and sour cream and roasted coconut flakes</i>	289 Kč
Salát s divokými bylinami, sýrem stracciatella, hruškami, chilli mandlemi a dresinkem z bílého vinného octa <i>Wild herb salad with Stracciatella cheese, pickled pears, chilli almonds and white vinaigrette</i>	299 Kč		

Polévky Soups

Krémová polévka z máslové dýně se žlutým kari a jablečným ciderem, krocketou z mléčného telecího brzlíku a olejem z dýňových semínek <i>Creamy pumpkin soup with yellow curry and apple cider and croquet of milk sweetbread</i>	155 Kč	Hovězí vývar s kořenovou zeleninou, křehkým masitým žebrem, nakládanými shiitake a houbovým aroma <i>Beef broth with root vegetables, fragile meat ribs, pickled shiitake and mushroom aroma</i>	139 Kč
--	--------	--	--------

Hlavní chody Main courses

150 g Hovězí filet s pikantní divokou brokolicí, cannellonou plněnou kaštanovou ricottou a omáčkou Rosso Toscano <i>Beef fillet with spicy wild broccoli, chestnut cannelloni and Rosso Toscano sauce</i>	699 Kč	160 g Grilovaný mořský vlk s piennolskými rajčaty, kaparovými květy, olivami Taggiasca a šafránovou bramborovou kaší <i>Grilled sea bass fillet with Piennolo tomatoes, caper flowers, olives Taggiasca and saffron mashed potatoes</i>	649 Kč	Spaghetti Affeltra s pestem z polosušených cherry rajčat a chobotnicí <i>Spaghetti Affeltra with pesto of sun dried cherry tomatoes and octopus</i>	465 Kč
Na 72 °C připravovaný sous vide kuřecí supreme se smaženým lílkem Parmigiana, majonézou salsa verde a smržovou omáčkou <i>72 °C prepared chicken supreme with fried eggplant Parmigiana, salsa verde mayo and morel sauce</i>	575 Kč	Risotto z černé rýže Venere s humřím masem konfitovaným v hnědém másle, pěnou z pečeného česneku a nakládanými paprikami <i>Black rice Venere risotto with lobster confit on brown butter, foam of baked garlic and marinated peppers</i>	485 Kč	Těstoviny Vesuvio se zvěřinovým ragú, hnědými žampiony a kořenovou zeleninou <i>Pasta Vesuvio with ragout of venison, braun champignons and root vegetables</i>	399 Kč
140 g Grilovaný dančí hřbet s uzenými topinambury, špenátovým soté a Altfernet povidlovou omáčkou <i>Grilled fallow deer carré with smoked Jerusalem artichokes, spinach and Altfernet plum sauce</i>	685 Kč	Risotto s variací černého kořene a ořechovými sušenkami Cantuccini <i>Risotto with variation of salsify and our nut Cantuccini biscuits</i>	379 Kč	Těstoviny Risone s omáčkou z neapolských rajčat, krémovým sýrem Taleggio a oreganem <i>Pasta Risone with sauce from Naples tomatoes, Taleggio cheese and oregano</i>	375 Kč
Grilovaná chobotnice s páleným květákovým pyré, omáčkou z krevet a salátem ze slávek a řapíkatého celeru <i>Grilled octopus with burnt cauliflower purée, prawn bisque and mussel – celery salad</i>	675 Kč	Cavatelli s lanžovkou emulzí, piemontskými lískovými ořechy a pecorino chipsy <i>Cavatelli with truffle emulsion, Piemonte hazelnuts and chips of Pecorino nero</i>	429 Kč	Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou druhů cereální mouky z regionu Marche <i>Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche</i>	399 Kč
				Košík pečiva <i>Bakery basket</i>	49 Kč

 vegetariánské jídlo / vegetarian
 bezlepkové jídlo / gluten free

Neapolská rajčata Piennolo DOP jsou jedinečná rajčata, která se pěstují na lávovém prachu na svazích Vesuvu.

The Piennolo Napoletano – unique tomatoes which benefit from the lava soils of the slopes of Mount Vesuvius.

Rýže Venere je černá celozrnná rýže, první druh originální černé rýže v Evropě. Obsahuje vyšší množství bílkovin a minerálních látek a pěstuje se v Itálii v okolí řeky Pád.

Venere Rice is a black whole grain rice, the first original black rice grown in Europe. It has higher levels of protein and minerals and it is grown in Italy around the Po River.

