





Předkrmy Starters



Houbový nákyp s pošírovaným vejcem, krémem z ovčího sýru Marzolino a smaženými ratté bramborami   399 Kč
Mushroom ricotta flan with poached egg, Marzolino cream cheese fondue and fried ratte potatoes

Syrové červené krevety se zálivkou z ibiškových květů a Yuzu, se sýrem burrata a křupavou quinoou  465 Kč
Raw red prawns with Hibiscus flowers – Yuzu consomé, Burrata cheese and crispy quinoa

70 g Hovězí tatarák vyzrálého krku se zeleninovým rōsti, tamarindovou majonézou a kaviárem Oscietra Malossol 425 Kč
Aged tartare from beef neck with vegetables rōsti, tamarind mayo and Malossol Oscietra caviar


Aperol panna cotta s pálenými mušlemi Sv. Jakuba,  455 Kč
šťávou z červených pomerančů a křupavou pohankou
Aperol panna cotta with burnt scallops, red orange juice and crispy buckwheat

Čerstvá ricotta se sušenou vepřovou krkovicí Coppa, na ohni pečeným chlebem, mučenkovým coulis a nakládanou mrkví 389 Kč
Fresh ricotta with dried pork neck Coppa, bread baked on fire, passion fruit coulis and pickled carrots


Míchaný listový salát s pekanovými ořechy,   345 Kč
sladkokyselou řepou, dresinkem z bergamotu a sýrem stracciatella
Wild herb salad with baked pecans, sweet and sour beetroot, bergamot dressing and Stracciatella cheese


Polévky Soups

12 hodin tažený slepičí vývar s kořenovou zeleninou, cizrnou a těstovinami Scialatielli 189 Kč
12 hours boiled hen broth with root vegetables, chickpeas and Scialatielli pasta

Krémová polévka z pečeného špičatého zeli  199 Kč
s uzeným jogurtem, růžičkovou kapustou a křupavou cibulí
Soup of baked spiky cabbage, smoked yoghurt, brussels sprouts and crispy onion

Hlavní chody Main courses

150 g Steak z hovězí svíčkové s vinnou omáčkou Montepulciano d'Abruzzo, variací černého kořene a třešněmi Amarena  765 Kč
Sirloin steak with Montepulciano d'Abruzzo sauce, variation of salsify and Amarena cherries

140 g Grilovaná treska Baccalá s omáčkou ze sladké kukuřice a kurkumy, zelenými fazolkami, restovanými smrži a grilovanou sépiovou rýží  799 Kč
Grilled cod fish Baccalá with sweet corn sauce with turmeric, green beans, morels and grilled black sepia rice

200 g Smažené kachní stehno připravované sous vide s omáčkou z paprik Piquillo a červeného kari Jaipur, pyré z fialových brambor a divokou brokolicí 699 Kč
Fried sous vide duck leg with Piquillo pepper sauce with red curry Jaipur, puré of violet potatoes and wild broccoli


140 g Grilovaná chobotnice s křupavou lilkovou Parmigianou a toskánskou rajčatovou omáčkou „Pappa al pomodoro“ 695 Kč
Grilled octopus with crispy eggplant Parmigiana and Tuscan tomato sauce "Pappa al pomodoro"



Pomalou vařený telecí jazyk s aroma z octa Barolo „Cesare Giaccone“, grilovaným římským listem, škvarky z Lardo di Colonnata a pyré z jablek Pink Lady 625 Kč
Slow-cooked veal tongue with Barolo vinegar "Cesare Giaccone", grilled Romaine lettuce, Lardo di Colonnata and puree of Pink Lady apples



160 g Dušený losos v šafránové omáčce se srdcovkami, topinambury a artyčokovými srdíčky 685 Kč
Steamed salmon in saffron sauce with clams, Jerusalem artichokes and artichoke hearts

Sépiové spaghetti Gragnano „alla Puttanesca“ s kalamáry, rajčaty Cuore di Bue a chilli papričkami 565 Kč
Seppia spaghetti alla Puttanesca with calamari, Cuore di Bue tomatoes and chilli peppers

Těstoviny Calamaretti „mare e monti“ s krémovým houbovým ragú, slaninou Guancialem a syrovými červenými krevetami 585 Kč
Calamaretti pasta „mare e monti“ with creamy mushroom ragout, Guancialem bacon and raw red prawns

Ravioly plněné kaštanovým krémem s vlažnou burratou, dýňovým olejem a sušenkami Amaretti  549 Kč
Ravioli filled with chestnut cream, lukewarm Burrata, pumpkin seed oil and Amaretti biscuits

Risotto Mandello s podzimním lanýžem, měkkým piemontským kozím sýrem   499 Kč
Caprino a pečenými vlašskými ořechy z Etny
Risotto Mandello with autumn truffles, soft goat Piedmont cheese Caprino and baked walnuts

Risotto s pestem z máslové dýně   485 Kč
s kešu ořechy a pěnou z 24 měsíců stařeného Parmazánu
Risotto with pesto of pumpkin, cashew nuts and foam of 24 months aged Parmesan

Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou druhů cereální mouky z regionu Marche 479 Kč
Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche

Košík pečiva 49 Kč
Bakery basket

 vegetariánské jídlo / vegetarian
 bezlepkové jídlo / gluten free

Ocet Barolo „Cesare Giaccone“: rodinná firma z italské provincie Cuneo, která vyrábí ocet v morušových, dubových a třešňových sudech z italského vína Barolo. Barolo Vinegar "Cesare Giaccone": a family-owned company from Cuneo that produces vinegar in mulberry, oak and cherry barrels from a selection of Italian Barolo wine.
Kaviár Oscietra: kaviár z jesetera – mnohými je považován za nejvzácnější a nejjemnější druh kaviáru, navíc pochází z udržitelného chovu. Má mírně makovou až oříškovou chuť.
Sturgeon caviar – considered by many to be the rarest and finest type of caviar, moreover, it comes from sustainable farming. It has a slightly poppy to nutty taste.