



### Předkrmy / Starters:

<b>Tatarák z vyzrálého hovězího krku s harissou, nakládanou zeleninou a 10 letým balzamikovým glazé Goccia Oro</b> 🍷	365 Kč
<i>Aged beef tartare with harissa, pickled vegetables and glazé of 10 yo aged balsamic Goccia Oro</i>	
<b>Carpaccio z mořského vlka se sýrem burrata, grepovým gazpachem a olejem z koriandrových listů</b> 🍷	399 Kč
<i>Carpaccio of sea bass with Burrata cheese, grapefruit gazpacho and coriander oil</i>	
<b>Salát s divokými bylinami, sýrem stracciatella, hruškami, chilli mandlemi a dresinkem z bílého vinného octa</b>	299 Kč
<i>Wild herb salad with Stracciatella cheese, pickled pears, chilli almonds and white vinaigrette</i>	

### Hlavní chody / Main courses:

<b>Hovězí filet s pikantní divokou brokolicí, cannellonou plněnou kaštanovou ricottou a omáčkou Rosso Toscano</b>	699 Kč
<i>Beef fillet with spicy wild broccoli, chestnut cannelloni and Rosso Toscano sauce</i>	
<b>Grilovaná treska s piennolskými rajčaty, kaparovými květy, olivami Taggiasca a šafránovou bramborovou kaší</b> 🍷	649 Kč
<i>Grilled cod fish with Piennolo tomatoes, caper flowers, olives Taggiasca and saffron mashed potatoes</i>	
<b>Cavatelli s lanýžovou emulzí, piemontskými lískovými ořechy a pecorino chipsy</b> 🍷	429 Kč
<i>Cavatelli with truffle emulsion, Piemonte hazelnuts and chips of Pecorino nero</i>	

### Dezerty / Desserts:

<b>Tiramisu</b>	155 Kč
<b>Sezónní cream brûlée / Seasonal cream brûlée</b>	179 Kč
<b>Variace zmrzliny a sorbetu</b>	129 Kč
<i>Ice cream and sorbet variations</i>	

