



Předkrmy Starters

Ceviche z marinovaného lososovitého pstruha s nakládanými okurkami, koprovou omáčkou a čerstvými hruškami Abate
Ceviche of marinated salmon trout with pickled cucumber, dill sauce and fresh pear Abate

449 Kč

Bruschetta se salátem se třemi druhy zeleniny, tuňákem Ventresca** naloženým v BIO slunečnicovém oleji a sýrem stracciatella
*Bruschetta with vegetables salad, pickled Ventresca** of tuna with BIO sunflower oil and Stracciatella cheese*

419 Kč

70 g Hovězí tatarák z krku s hoblinami z 36měsíčního parmazánu Vacche Rosse*, cibulkami Borettane, sušenými rajčaty a majonézou z uzené papriky z Apulie
Beef tartare of the neck with 36 months aged Parmesan Vacche Rosse, Borettane onions, sun dried tomatoes and mayo of smoked Apulia peppers*

465 Kč

Salát z divokých bylin s čerstvými jablky, sýrem burrata, pečenými para ořechy a dresinkem z javorového sirupu
Wild herbs salad with fresh Pink lady apples, Burrata cheese, para nuts and dressing of maple sirup

375 Kč

Zauzený telecí brzlík s máslovou omáčkou s kaviárem Perla Oscietra Malossol, pyré z jeruzalémských artyčoků a červenou čekankou s Balzamikem Goccia Oro
Lightly smoked veal sweet bread, butter sauce with Oscietra Malossol caviar, purée of Jerusalem artichokes and baked radicchio Tardivo endive with Goccia Oro balsamic

479 Kč

Polévky Soups

Silný telecí vývar s vůni z 10letého Portského vína s kořenovou zeleninou a těstovinou Fregola Sarda
Strong veal broth with 10 years old Port wine, root vegetables and pasta Fregola sarda

215 Kč

Krémová polévka z pečených žlutých paprik a šafránu se syrovými červenými krevetami, šlehaným kozím sýrem a chilli olejem
Creamy yellow pepper soup with saffron, soft goat cheese mousse, raw red prawns and chilli oil

249 Kč

Výběr podle Tomáše Černého

1499 Kč / 1 os.

Our chef's choice

Hovězí tatarák z krku s hoblinami z parmazánu Vacche Rosse
Beef tartare of the neck with 36 months aged Parmesan
Krémová polévka z pečených žlutých paprik
Creamy yellow pepper soup
Pomalů vařený telecí jazyk | *Slow cooked veal tongue*
Křupavé tiramisu | *Crispy tiramisu*

Hlavní chody Main courses

Pomalů vařený telecí jazyk v malinovém octu se škvarou z Lardo di Colonnata, pyré z pečených jablek a grilovaným římským listem
Slow cooked veal tongue in raspberry vinegar with grilled Romaine lettuce, Lardo di Colonnata and puree of baked apples

715 Kč

140 g Zprudka pečený filet z kambaly s krémem z uzeného květáku, mandlovou krustou a omáčkou Beurre blanc z Franciacorty Barone Pizzini
Seared fillet of turbot with cream of smoked cauliflower, almond crust and sauce Beurre blanc from Franciacorta Barone Pizzini

825 Kč

Ravioly plněné burratou s omáčkou z rajčat Piennolo Napoletano*** a emulzí z uzeného lilku a bergamotu
*Ravioli filled with Burrata cheese with Piennolo Napoletano*** sauce, emulsion of smoked aubergine and bergamot*

569 Kč

160 g Pošírovaný kuřecí supreme s lanýžovou omáčkou, fialovou mrkví, kadeřávkem a Svatojánskými ořechy
Poached chicken supreme with truffle jus, purée of violet carrot, curly cabbage and 1 year old St. John's nuts

685 Kč

130 g Pomalů vařená a grilovaná chobotnice s omáčkou „All' Arrabbiata“ s olivami Taggiasca, nákyem z pečených brambor a majonézou z černého česneku
Slow cooked and grill octopus with "All' Arrabbiata" sauce, flan of baked potatoes and mayo of black garlic

729 Kč

Risotto Mandello ve stylu „Cacio e pepe“ s vyzrálým Pecorino di Fossa, pěnou z piemontských lískových ořechů a zimním lanýžem
Risotto Mandello „Cacio e pepe“ with foam of Piemonte hazelnuts and winter truffles

599 Kč

24 hodin připravovaná stařená hovězí žebra v akátovém medu s chilli papričkami, sladkou kukuřicí a pikantními batáty se sezamem
24 hours prepared aged beef ribs in acacia honey and chilli marinade, sweet corn and spicy sweet potatoes with sesame

799 Kč

Těstoviny Fusilli Bucu s ragú z kukuřičného kuřete, kořenové zeleniny a sušenými smrži
Pasta Fusilli Bucu with ragout of corn chicken legs, root vegetables and morels

525 Kč

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

479 Kč

Spaghetti Afeltra „al Carbonara Pescatore“ s mořskými plody a křupavou slaninou Guanciaie
Spaghetti Afeltra „al Carbonara Pescatore“ with seafood and crispy Guanciaie bacon

699 Kč

Košík pečiva
Bakery basket

59 Kč

 vegetariánské jídlo / vegetarian
 bezlepkové jídlo / gluten free

* **Parmazán Vacche Rosse:** Vacche Rosse je jediná mlékárna na světě, která produkuje sýr Parmigiano Reggiano výhradně z mléka červených krav. Na farmě se velmi dbá na dobré životní podmínky krav a hlídá se nejvyšší kvalita mléka. | **Vacche Rosse Parmesan:** Vacche Rosse is the only dairy in the world that produces Parmigiano Reggiano exclusively from the milk of red cows. The farm takes great care of the welfare of the cows and ensures the highest quality milk.

** **Tuňák Ventresca:** výběrová část z břicha tuňáka, má lahodnou téměř máslovou chuť. Nejchutnější a nejšťavnatější maso z tuňáka. | **Tuna Ventresca:** a part of the tuna belly, with a delicious almost buttery taste. The tastiest and juiciest tuna meat.

*** **Neapolská rajčata Piennolo DOP** jsou jedinečná sladká rajčata, která se pěstují na vulkanickém prachu na svazích Vesuvu. | **The Piennolo Napoletano** - unique tomatoes which benefit from the lava soils of the slopes of Mount Vesuvius.

