

MENU



Jídelní lístek s vyznačenými alergeny je Vám k dispozici na vyžádání u obsluhy.
Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.

ANTIPASTI

GRILOVANÉ KALAMÁRY	415
podle rodinného receptu z Marche, majonéza s ančovičkami a citron <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA</i> <i>maionese di alici e limone</i>	
VITELLO TONNATO	495
telecí brzlík, vinné listy, kapary, tuňáková salsa, omáčka piccata <i>VITELLO TONNATO</i> <i>animelle di vitello, foglia uva, capperi, salsa tonnata, piccata</i>	
‘LANGUSTÝNKY PIZZAIOLA’	545
pomerančová emulze, rajčata Datterino, olivy, kapary, bazalka <i>‘SCAMPI PIZZAIOLA’</i> , <i>emulsione d'arancia, Datterino tomatoes, olive, capperi, basilico</i>	
PRALINKY Z KOZÍHO SÝRA	365
řepa, špenát, šťável, křupavé máslové lístky <i>PRALINE DI FORMAGGIO DI CAPRA, rape marinate, spinaci, oxalis, foglie di burro croccanti</i>	

ZUPPA

VELOUTÉ Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU	315
marinovaná makrela, černý česnek, sépiové tuile <i>VELLUTATA DI AGLIO ORSINO</i> <i>sgombro marinato, aglio nero, seppia tuile</i>	
CONSOMMÉ Z HOVĚZÍ OHÁŇKY	325
tortellini, smrže, kořenová zelenina <i>CONSOMMÉ DI CODA DI BUE, tortellini, spugnole, verdure</i>	

PRIMI

‘RISOTTO PESCATORA’	S	465
mořské plody dle denní nabídky, slávky, bisque z langustýnek	M	525
<i>‘RISOTTO PESCATORA’</i> <i>pescato del giorno, cozze, riduzione di scampi</i>		
SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI S HUMREM	půlka humra	895
omáčka z rajčat Datterino	celý humr	1 395
<i>SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI ALL' ASTICE</i> <i>passata di pomodorini</i>		
FUSILLONI A BROKOLICE	S	395
brokolicový krém, fonduta ze sýru Fontina DOP,	M	465
baby brokolice, strouhanka a pinie <i>FUSILLONI AL VERDE, crème di broccoli, fonduta di Fontina DOP, baby broccoli, formaggio dei poveri con pinolli</i>		
AGNOLOTTI AL PLIN	S	465
z telecí pečeně, artyčoky, redukce z vína Barbera, šalvěj	M	525
<i>AGNOLOTTI AL PLIN</i> <i>con arrosto di vitello, carciofi, riduzione di vino Barbera, salvia</i>		

SECONDI

POLPO ALLA ROMANA	795
grilovaná chobotnice, omáčka romesco, peperonata, bramborový Mille-Feuille s 'Ndujou, olivy Taggiasche, guazzetto <i>POLPO ALLA ROMANA</i> <i>salsa romesco, peperonata, millefoglie di patate con 'Nduja, olive Taggiasche, guazzetto</i>	
KACHNÍ PRSO S ORIENTÁLNÍM KOŘENÍM	675
pyré z petržele, kapusta, kroketa z kachního konfitu, bramborové gnocchi, kachní fond s foie gras <i>PETTO D'ANATRA ALLE SPEZIE ORIENTALI</i> <i>puré di radice di prezzemolo, cavolo, croquet di confit d'anatra, fondo d'anatra con foie gras</i>	
MOŘSKÝ VLK	725
fenyklová espuma, hrášek, jarní zelenina, pěna ze slávek <i>BRANZINO</i> <i>aria di finocchi, piselli, verdure primaverili, schiuma di cozze</i>	

CONTORNI

FRITOVANÉ CUKETY	165
<i>Zucchini fritte</i>	
PEČENÉ BRAMBORY	145
<i>Patate al forno</i>	
RESTOVANÝ ŠPENÁT s česnekem a chilli	165
<i>SPINACI</i> <i>con aglio e peperoncino</i>	
BRAMBOROVÁ KAŠE	125
<i>Crema di patate al burro</i>	
GRILOVANÁ SEZÓNÍ ZELENINA	165
<i>Vegetali di stagione grigliati</i>	

Jsme hrdí, že podáváme těstoviny značky Mancini.
Farma vyrábí své těstoviny uprostřed pšeničného pole v regionu Marche.
Serviamo orgogliosamente Pasta Mancini. Un' azienda Agricola che produce pasta in mezzo ad un campo di grano nelle Marche.

CROSTACEI ED OSTRICHE

Výběr prémiových mořských plodů – podáváme syrové „crudi”
nebo tepelně upravené dle vašich představ
Selezione di frutti di mare di qualità serviti crudi o cotti a vostro piacere

ÚSTŘICE Z TRHU výběr italských citrusových dresinků <i>OSTRICHE DI MERCATO scelta di condimento agli agrumi italiani</i>	Za kus Al pezzo	
MUŠLE SV. JAKUBA <i>CAPELANTE</i>	Za kus Al pezzo	135
SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY <i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY <i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
MODRÉ KREVETY <i>GAMBERO BLU</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
LANGUSTÝNKY <i>SCAMPI</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295
TUŇÁK MODROPLOUTVÝ <i>TONNO PINNA BLU</i>	Na váhu 100 g Al peso 100 g	295

Naše mořské plody se konzumují za syrova, s výjimkou ústřic, jsou
chlazeny na -20 °C a následně udržovány na této teplotě po dobu
nejméně 24 hodin. Aby bylo zajištěno sanační ošetření a bezpečná
konzumace mořských plodů.
*I frutti di mare consumati crudi ad eccezione delle ostriche, subiscono un
abbattimento a -20 °C e successivamente mantenuti a questa temperatura
per almeno 24 ore per assicurare un trattamento di bonifica e un consumo
sicuro di frutti di mare.*