

MENU



ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI ‘LIKE BACK HOME’ 485
with anchovy mayonnaise, lemon
CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA
maionese di alici, limone ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

RED MULLET ALLA PUTANESCA 465
Taggiasche olives, capers, Datterino tomatoes, bottarga, mussels
TRIGLIA ALLA PUTANESCA
olive Taggiasche, capperi, pomodori Datterino,
bottarga, cozze ⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

SCAMPI AND FOIE GRAS 515
maritozzo, shrimp mayonnaise, parsley, orange gel, oxalis
SCAMPI E FOIE GRAS
maritozzo, maionese ai crostacei, prezzemolo,
gel all’arancia, oxalis ¹⁻²⁻⁹⁻¹²

MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ 445
smoked aubergine, San Marzano DOP tomato purée,
basil, mozzarella foam
MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ
melanzana affumicata, purè di pomodori San Marzano DOP,
basilico, spuma di mozzarella ⁷⁻⁹

ZUPPA

TORTELLINI IN BROTH 315
poultry consommé with saffron, meat tortellini,
Parmigiano Reggiano aged 24 months
TORTELLINI IN BRODO
consommé di pollame allo zafferano,
tortellini di carne, Parmigiano Reggiano 24 mesi ¹⁻⁷⁻⁹

PRIMI

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE AND MUSSELS S 495
Pecorino Romano DOP, Kampot pepper, M 545
lupini clam cream, mussels
MEZZE MANICHE CACIO E PEPE E COZZE
Pecorino Romano DOP, pepe di Kampot,
crema di lupini, cozze ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

RAVIOLI AL PLIN WITH SMOKED RICOTTA S 495
Mediterranean amberjack, spinach, burnt lemon M 545
RAVIOLI AL PLIN CON RICOTTA AFFUMICATA
ricciola mediterranea, spinaci, limone bruciato ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

LINGUINE WITH CRAB S 625
San Marzano DOP tomatoes, basil, M 725
lemon, cayenne pepper
LINGUINE AL GRANCHIO
pomodori San Marzano DOP, basilico,
limone, pepe di Cayenna ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

PRIMI

‘RISOTTO PESCATORA’	S	525
market assorted seafood, shellfish reduction and saffron	M	585
‘RISOTTO PESCATORA’		
frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano		

SECONDI

VEAL CHEEKS WITH WINE NEBBIOLO	895
fried grains, ‘ajo blanco’, potatoes, pak choi, salsa verde	
GUANCIA DI VITELLO CON NEBBIOLO	
grani fritti, ‘ajo blanco’, patate, pak choi, salsa verde	
TURBOT WITH CARROTS AND CITRUS	925
carrot purée, Sorrento lemon gel, baby carrot,	
Oscietra caviar, ginger beurre blanc	
ROMBO CON CAROTE E AGRUMI	
purè di carote, gel di limone di Sorrento, baby carote,	
caviale Oscietra, beurre blanc allo zenzero	
CRISPY OCTOPUS	865
creamy Umbrian lentils, Spianata Calabrese,	
Taggiasche olives, potatoes	
POLPO CROCCANTE	
lenticchie cremose dell'Umbria, Spianata Calabrese,	
olive Taggiasche, patate	

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI	165
Zucchine fritte	
ROASTED POTATOES	155
Patate al forno	
MASHED POTATOES	175
Crema di patate al burro	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	165
Vegetali di stagione grigliati	

CROSTACEI ED OSTRICHE

Selection of fine seafood served raw or cooked to your liking
*Selezione di frutti di mare di qualità serviti crudi
o cotti a vostro piacere*

MARKET OYSTERS	By piece	
sicilian lemons, Mignonette sauce	Al pezzo	
OSTRICHE DI MERCATO		
limoni di Sicilia, salsa Mignonette		
SCALLOPS	By piece	165
CAPESANTE	Al pezzo	
SICILIAN RED PRAWNS	By weight 100 g	325
GAMBERO ROSSO SICILIANO	Al peso 100 g	
MAZZANCOLLE PRAWNS	By weight 100 g	325
MAZZANCOLLE MEDITERRANEE	Al peso 100 g	
BLUE PRAWNS	By weight 100 g	325
GAMBERO BLU	Al peso 100 g	
LANGOUSTINES	By weight 100 g	325
SCAMPI	Al peso 100 g	
BLUEFIN TUNA	By weight 100 g	325
TONNO PINNA BLU	Al peso 100 g	

Our seafood consumed raw, with the exception of oysters, is chilled to -20 °C and subsequently kept at this temperature for at least 24 hours to ensure a remediation treatment and safe consumption of seafood.
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.



PESCE

Selection of fresh fish based on daily offer.
Selezione di pesce fresco secondo l'offerta del giorno.

PESCE PER 2 PERSONE

Fish for 2 persons

SEA BASS <i>BRANZINO</i>	By piece Al pezzo	2 150
SEA BREAM <i>ORATA</i>	By piece Al pezzo	2 150
TURBOT <i>ROMBO</i>	By piece Al pezzo	2 250
DOVER SOLE <i>SOGLIOLA</i>	By piece Al pezzo	2 400
LOBSTER <i>ASTICE</i>	By weight 1 kg Al peso 1 kg	3 650

PESCE SELVAGGIO PER 2 PERSONE

Wild fish for 2 persons

GURNARD <i>GALLINELLA</i>	By piece Al pezzo	1 890
DENTEX <i>DENTICE</i>	By piece Al pezzo	2 250
JOHN DORY <i>SAN PIETRO</i>	By piece Al pezzo	2 650
MONKFISH <i>CODA DI ROSPO</i>	By piece Al pezzo	2 650
STONE FISH <i>SCORFANO</i>	By piece Al pezzo	2 650
SEA BASS <i>BRANZINO</i>	By piece Al pezzo	3 300
SEA BREAM <i>ORATA</i>	By piece Al pezzo	3 300
TURBOT <i>ROMBO</i>	By piece Al pezzo	3 300

We prepare fresh fish grilled or baked in a crust of salt. Furthermore, fish is prepared in meunière or guazzetto sauce. We will recommend the preparation of the fish based on its type.
Prepariamo pesci freschi alla griglia oppure al forno in crosta di sale. Proponiamo anche preparazioni in salsa meunière o al guazzetto. Saremo lieti di consigliarvi il metodo di cottura più adatto in base al tipo di pesce.

ALERGENI

1. Cereals containing gluten, *Cereali contenenti glutine*/2. Crustaceans, *Crostacei*/
3. Eggs, *Uova*/4. Fish, *Pesce*/5. Peanuts, *Arachidi*/
6. Soy, *Soia*/7. Milk, *Latte*/8. Nuts, *Noci*/9. Celery, *Sedano*/
10. Mustard, *Senape*/11. Sesame, *Semi di sesamo*/
12. Sulfur dioxide and sulphites, *Anidride solforosa e solfiti*,/13. Lupins, *Lupini*/
14. Mollusks, *Molluschi*

Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests. All prices are in Czech crowns and including VAT.



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank. Join the RB Club too! www.rbclub.cz

