

ANTIPASTI

GRILOVANÉ KALAMÁRY 435
podle rodinného receptu z Marche,
majonéza s ančovičkami a citron
CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA
maionese di alici e limone

,CONIGLIO ALLA CACCIATORA' 415
terina z králíka, olivy Taggiasche,
marinovaná rajčata Datterino, kapary, králíčí jus
'CONIGLIO ALLA CACCIATORA'
terrina di coniglio, olive Taggiasche,
Datterino marinato, caperi, jus di coniglio

CRUDO Z KRANASE STŘEDOMOŘSKÉHO 435
řepa s octem Calamansi, maliny, pohanka
CRUDO DI RICCIOLA MEDITERRANEA
bietole con aceto Calamansi, lamponi, grano saraceno

ARTYČOK A TOPINAMBUR 415
slunečnicová semínka, Asiago Trentino DOP, jus z topinamburu
CARCIOFO E TOPINAMBUR
semi di girasole, Asiago Trentino DOP, jus di topinambur

ZUPPE

DRŮBEŽÍ CONSOMMÉ 325
raviola z kapouna, černý lanýž
CONSOMMÉ DI POLLAME
raviolo di cappone, tartufo nero

HRÁŠKOVÉ VELOUTÉ 365
krevety Gambero Rosso, řeřicha, mandle
VELLUTATA DI PISELLI
Gambero Rosso, crescione, mandorle

PRIMI

GNOCCHI S BYLINKAMI S 385
jarní zelenina, krém z česneku, křupavé mléko M 445
GNOCCHI ALLE ERBETTE
verdure primaverili, créma d'aglio, latte crispis

HUMŘÍ TORTELLONI S 635
bisque, tři druhy rajčat, bazalka M 695
TORTELLONI D'ASTICE
bisque, tre tipi di pomodoro, basilico

SPAGHETTI ,CARBONARA DI MARE' S 585
mořský ježek, sépie, bottarga, M 645
kaviár z lososa, černý Kampotský pepř .pepper..field
SPAGHETTI 'CARBONARA DI MARE'
ricci di mare, seppia, bottarga, caviale di salmone,
pepe nero di Kampot da .pepper..field

PRIMI

,RISOTTO PESCATORA' S 485
mořské plody z trhu, redukce z korýšů a šafrán M 545
'RISOTTO PESCATORA'
frutti di mare di mercato,
riduzione di crostacei e zafferano

SECONDI

MOŘSKÝ ĎAS KONFITOVANÝ V OLIVOVÉM OLEJI 765
brokolice, smrže, vongole
RANA PESCATRICE CONFIT IN OLIO D'OLIVA
broccoli, spugnole, vongole

JEHNĚČÍ BALLOTINE 725
kadeřávek, celer s whiskey Laphroaig, foie gras
BALLOTINE D'AGNELLO
cavolo riccio, sedano rapa,
whiskey Laphroaig e fegato grasso d'oca

GRILOVANÁ CHOBOTNICE PARMENTIER 795
brambory, Lardo di Colonnata
POLPO ALLA GRIGLIA PARMENTIER
patate, Lardo di Colonnata

CONTORNI

FRITOVANÉ CUKETY 165
Zucchine fritte

PEČENÉ BRAMBORY 155
Patate al forno

BRAMBOROVÁ KAŠE 165
Crema di patate al burro

GRILOVANÁ SEZÓNŇÍ ZELENINA 165
Vegetali di stagione grigliati

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

sicilské citrony, omáčka Mignonette

OSTRICHE DI MERCATO

limoni di Sicilia, salsa Mignonette

Za kus

Al pezzo

MUŠLE SV. JAKUBA

CAPESANTE

Za kus 135
Al pezzo

SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY

GAMBERO ROSSO SICILIANO

Na váhu 100 g 295
Al peso 100 g

STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY

MAZZANCOLLE MEDITERRANEE

Na váhu 100 g 295
Al peso 100 g

MODRÉ KREVETY

GAMBERO BLU

Na váhu 100 g 295
Al peso 100 g

LANGUSTÝNKY

SCAMPI

Na váhu 100 g 295
Al peso 100 g

TUŇÁK MODROPLOUTVÝ

TONNO PINNA BLU

Na váhu 100 g 295
Al peso 100 g

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.