

MENU



ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI „LIKE BACK HOME“ with anchovy mayonnaise, lemon <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA</i> <i>maionese di alici, limone</i> ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴	485
VEAL TARTARE anchovy mayonnaise, semolina-fried oyster, herb bread crumble <i>TARTARA DI VITELLO</i> <i>maionese alle acciughe, ostriche fritte e pane croccante alle erbe</i> ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴	510
TRADITIONAL BLACK SEPIA STEW potato foam, pickled fennel, wild fennel flowers <i>TRADIZIONALI SEPPIE AL NERO</i> <i>patate al sifone, finocchietto selvatico</i> ²⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴	475
FRIED BUFFALO MOZZARELLA roasted pumpkin, curly kale, pumpkin seeds <i>MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA</i> <i>zucca, cavolo nero, semi di zucca, noci nere</i> ¹⁻⁷⁻⁸	385

ZUPPA

JERUZALEM ARTICHOKE VELOUTÉ with pickled chanterelle mushrooms and black truffle <i>VELLUTATA DI CARCIOFI, finferli marinati e tartufo nero</i> ¹⁻⁷⁻¹²	365
--	-----

PRIMI

ORECCHIETTE cime di rapa e salsiccia, anchovy, confit garlic <i>ORECCHIETTE</i> <i>con cime di rapa, salsiccia, acciughe e aglio confit</i> ¹⁻⁴⁻⁹	S 535 M 580
DUCK RAVIOLI duck ham, celery purée, plums with porto sauce, duck reduction <i>RAVIOLI RIPIENI D'ANATRA</i> <i>prosciutto d'anatra, purea di sedano rapa, prugne al Porto e riduzione di sugo d'anatra</i> ¹⁻³⁻⁹⁻¹²	S 595 M 645
SMOKED POTATO GNOCCHI Pecorino di Fossa fondue, artichokes <i>GNOCCHI DI PATATE AFFUMICATE</i> <i>fonduta di pecorino di fossa e carciofi</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹	S 545 M 585
RISOTTO with buffalo mozzarella, robiola cheese, Umbrian truffle <i>RISOTTO</i> <i>di mozzarella di bufala e robiola, tartufo nero</i> ⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	S 615 M 675

SECONDI

GRILLED OCTOPUS red peppers sauce, chick pea, eggplant <i>POLPO GRIGLIATO</i> <i>salsa ai peperoni rossi, ceci, melanzane</i> ⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴	775
MONKFISH guazzetto, seafood, cherry tomatoes, baby potatoes and olives <i>GUAZZETTO DI RANA PESCATRICE</i> <i>frutti di mare, pomodorini, patate novelle ed olive</i> ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	985
DEER SADDLE black kale, caramelized & confit sunchoke, Umbrian Castelluccio lentils <i>SELLA DI DAINO</i> <i>cavolo nero, carciofi confit e caramellati, lenticchie di Castelluccio</i> ⁷⁻⁹⁻¹²	850

FROM THE EGG BARBECUE

US PRIME BEEF RIB EYE STEAK 100 g <i>COSTATA DI MANZO US PRIME</i> ⁷	565
T-BONE STEAK 100 g <i>BISTECCA FIORENTINA 100 g</i> ⁷	495

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI <i>Zucchine fritte</i> ¹	215
ROASTED POTATOES <i>Patate al forno</i> ⁷	195
MASHED POTATOES <i>Crema di patate al burro</i> ⁷	195
GRILLED SEASONAL VEGETABLES <i>Vegetali di stagione grigliati</i> ⁹	195
PICKLED EGGPLANT, GARLIC, CHILLI <i>Melanzane sott'aceto, aglio e peperoncino</i> ¹²	195
POTATO RÖSTI, PARSLEY MAYONNAISE <i>Patate rosti, prezzemolo e maionese</i>	195

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 Sicilian lemons, Mignonette sauce <i>OSTRICHE DI MERCATO</i> <i>limoni di Sicilia, salsa Mignonette</i> ¹²⁻¹⁴	Per piece Al pezzo	220
SCALLOPS <i>CAPELANTE</i> ²	Per piece Al pezzo	180
SICILIAN RED PRAWNS <i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i> ²	Per 100 g Al peso 100 g	410
MAZZANCOLLE PRAWNS <i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i> ²	Per 100 g Al peso 100 g	385
RED JUMBO PRAWNS <i>GAMBERO ROSSO JUMBO</i> ²	Per 100 g Al peso 100 g	410
LANGOUSTINES <i>SCAMPI</i> ²	Per 100 g Al peso 100 g	395
BLUEFIN TUNA <i>TONNO PINNA BLU</i> ⁴	Per 100 g Al peso 100 g	460

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 vengono 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.

FISH FOR 2 PERSONS

Pesce per 2 persone

SEA BASS <i>BRANZINO</i>	Per piece Al pezzo	2 500
SEA BREAM <i>ORATA</i>	Per piece Al pezzo	2 450
TURBOT <i>ROMBO</i>	Per piece Al pezzo	2 650
DOVER SOLE <i>SOGLIOLA</i>	Per piece Al pezzo	2 850
LOBSTER <i>ASTICE</i>	Per 1 kg Al peso 1 kg	3 650

WILD FISH FOR 2 PERSONS

Pesce selvaggio per 2 persone

GURNARD <i>GALLINELLA</i>	Per piece Al pezzo	2 150
DENTEX <i>DENTICE</i>	Per piece Al pezzo	2 450
JOHN DORY <i>SAN PIETRO</i>	Per piece Al pezzo	2 750
MONKFISH <i>CODA DI ROSPO</i>	Per piece Al pezzo	2 750
STONE FISH <i>SCORFANO</i>	Per piece Al pezzo	2 850
SEA BASS <i>BRANZINO</i>	Per piece Al pezzo	3 550
SEA BREAM <i>ORATA</i>	Per piece Al pezzo	3 550
TURBOT <i>ROMBO</i>	Per piece Al pezzo	3 650

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.