

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

VEAL SWEETBREAD

465

artichokes, sunchoke, grape wine leaves,

veal jus with marsala and capers

ANIMELLE DI VITELLO

carciofo, topinambur, foglie di vino,

jus di vitello con marsala e caperi 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

GNOCCHI WITH DUCK RAGU

S 495

M 545

beets, red wine reduction,

smoked duck breast, Pecorino Toscano DOP

GNOCCHI CON RAGU D'ANATRA,

rape, riduzione di vino rosso, petto d'anatra affumicato,

Pecorino Toscano DOP 1-3-9-12

AGNOLOTTI WITH MANTOVA PUMPKIN

S 495

M 545

fonduta of Grana Padano 18 month, ginger,

pine nuts, black truffle

AGNOLOTTI CON ZUCCA DI MANTOVA

fonduta di Grana Padano 18 mesi, zenzero,

pinoli, tartufo nero 1-3-7-8-9

LINGUINE WITH CRAB

S 625

M 725

San Marzano DOP tomatoes, basil,

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	
WILD SEA BASS	925
with scallop mousse, celery root, kohlrabi, Granny Smith	
apple, tarragon and Franciacorta Berlucchi 61 sauce	
BRANZINO PESCATO	
con mousse di capesante, sedano e cavolo rapa, mela	
Granny Smith, salsa di Franciacorta Berlucchi 61 e dragoncello	
STICKY OCTOPUS TERRINE	865
friggitelli peppers, Tagiasche olives,	
romesco cream, veal jus with blood orange	
TERRINA DI POLPO GLASSATA	
friggitelli, olive Taggiasche, puré di romesco,	
jus di vitello con arancia rossa	

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	

We are proudly serving Mancini pasta. The farm that produces pasta in the middle of a wheat field in the Marche region.
Serviamo orgogliosamente Pasta Mancini. Un’ azienda Agricola che produce pasta in mezzo ad un campo di grano nelle Marche.

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	195
sicilian lemons, Mignonette sauce	Al pezzo	
OSTRICHE DI MERCATO		
limoni di Sicilia, salsa Mignonette		
SCALLOPS	By piece	165
CAPELANTE	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

