

MENU

ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME' with anchovy mayonnaise, lemon <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA</i> <i>maionese di alici, limone</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	465
CUTTLEFISH AND PEAS steamed cuttlefish, pea cream, squid ink mayonnaise, seaweed <i>SEPPIA E PISELLI</i> <i>seppia al vapore, crema di piselli,</i> <i>maionese al nero di seppia, lattuga di mare</i> ⁴⁻⁹⁻¹⁴	435
TUSCAN STYLE TRIPE Pecorino Romano DOP, mussels, green beans, fried tripe, mint <i>TRIPPA ALLA TOSCANA</i> <i>Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta</i> ¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	425
MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ smoked aubergine, San Marzano DOP tomato purée, basil, mozzarella foam <i>MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ</i> <i>melanzana affumicata, purè di pomodori San Marzano DOP,</i> <i>basilico, spuma di mozzarella</i> ⁷⁻⁹	445

ZUPPA

OXTAIL CONSOMMÉ ricotta gnocchi, prosciutto San Daniele, spring vegetables <i>CONSOMMÉ DI CODA DI BUE</i> <i>ignudi, prosciutto San Daniele, verdura di primavera</i> ¹⁻⁷⁻⁹	325
--	-----

PRIMI

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE AND MUSSELS	S	465
Pecorino Romano DOP, Kampot pepper, lupini clam cream, mussels <i>MEZZE MANICHE CACIO E PEPE E COZZE</i> <i>Pecorino Romano DOP, pepe di Kampot,</i> <i>crema di lupini, cozze</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	M	525
RAVIOLI WITH DRY CODFISH	S	535
butter emulsion with smoked seaweed, salicornia, fish demi-glace with tarragon <i>RAVIOLI CON BACCALÁ</i> <i>emulsione di burro con alghe affumicate, salicornia,</i> <i>demi-glace di pesce al dragoncello</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²	M	595
SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI GAMBERO ROSSO	S	585
zucchini, black garlic <i>SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI E GAMBERO ROSSO</i> <i>zucchine, aglio nero</i> ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	M	645



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

LAMB WITH BONE MARROW CRUST	895
chickpea purée, parsley, vegetable ragout, lamb shoulder croquette, lamb sauce with miso and garlic	
AGNELLO CON CROSTA DI MIDOLLO	
purè di ceci, prezzemolo, ragù di verdure, crocchetta, salsa con miso e l'aglio	
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	195
sicilian lemons, Mignonette sauce	Al pezzo	
OSTRICHE DI MERCATO		
limoni di Sicilia, salsa Mignonette		
SCALLOPS	By piece	165
CAPELANTE	Al pezzo	
ROYAL CRU BELUGA CAVIAR	30 g	2 950
3 pcs brioche, fresh ricotta		
CAVIALE ROYAL CRU BELUGA		
3 pezzi di brioche, ricotta fresca		
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

