

# MENU SPECIALE – SPECIÁLNÍ MENU

## ANTIPASTI – PŘEDKRMY

**ASPARAGI FRESCCHI AL BURRO, SALSA OLANDESE, GRENAILLE DI PRIMAVERA COTTI CON PREZZEMOLO**

ČERSTVÝ CHŘEST NA MÁSLĚ S HOLANDSKOU OMÁČKOU A VAŘENÝMI JARNÍMI GRENAILLEMÍ S PETRŽELKOU

349,-

**TARTARA DI VITELLO AFFUMICATA CON LEGNA DI CIGLIEGE, MAIONESE DI TARTUFO, CHIPS DI GRAN BIRAGHI, CAVIALE DI TARTUFO E CROSTINI DELLA CASA**

ZAUZENÝ TELECÍ TARTAR NA TŘEŠŇOVÉM DŘEVĚ S LANÝŽOVOU MAJONÉZOU A LANÝŽOVÝM KAVIÁREM S CHIPSEM Z GRAN BIRAGHI (SÝR TYPU PARMAZÁN)

449,-

## ZUPPA – POLÉVKA

**CREAMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

CHŘESTOVÝ KRÉM S VEJCEM „63“ A HOBLINAMI Z PARMAZÁNU

199,-

## INSALATA- SALÁT

**INSALATA GRECCHA CON FETTA DELLA CASA, PEPERONI ARROSTITI, ZUCCHINA ALLA GRIGLIA, CIPOLLINE CAMELATE, RUCOLA E MÍSTO DI INSALTE VERDI**

ŘECKÝ SALÁT S DOMÁCÍM SÝREM FETTA, PEČENÝMI PAPRIKAMI, GRILOVANOU CUKETOU, RUKOLOU A MIXEM LISTOVÝCH SALÁTŮ

469,-

## PASTA – TĚSTOVINY

**TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO**

DOMÁCÍ ČERSTVÉ TAGLIATELLE SE SLÁVKAMI NA VÍNĚ, ČESNEKU A RAJČATECH, KREKETAMI, KALAMÁREM A CHOBOTNICÍ S PETRŽELKOU

659,-

**RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERI, PORRO BRUCIATO E OLIO DI PREZZEMOLO**

CITRONOVÉ RISOTTO S KREKETAMI, SPÁLENÝM PÓRKEM A EXTRA PANENSKÝM PETRŽELKOVÝM OLIVOVÝM OLEJEM

599,-

**FUSSILONI AL RAGŮ DI CONIGLIO CON ORTAGGI A RADICE, VINO BIANCO, TIMO, CHIPS DI CAROTA E SCAGLIE DI PECORINO ROMANNO**

FUSSILONI (VELKOFORMÁTOVÁ PASTA) S KRÁLÍČÍM RAGŮ NA KOŘENOVÉ ZELENINĚ, BÍLÉM VÍNĚ S KAROTKOVÝM CHIPSEM A HOBLINAMI PECORINO ROMÁNO (OVČÍ SÝR)

499,-

**RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI CARCIOFI E RICOTTA, CREMA DI CARCIOFI FRESCCHI**

DOMÁCÍ RAVIOLI PLNĚNÉ ČERSTVÝM ARYČOKEM A RICOTTOU S KRÉMEM Z ARTYČOKU

499,-



## SECONDI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLO

### FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE

STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S DEMI GLACE

799,-

### COTOLETTA MILANESE DI VITELLO

SMAŽENÝ TELECÍ ŘÍZEK

449,-

### TAGLIATA DI VITELLO, CARCIOFI FRITTI, SCALOGNO E CAROTA CARMELATE, DEMI GLACE AL VINO ROSSO DOLCE

FILÍROVANÝ STEAK Z TELECÍHO HŘBETU SE SMAŽENÝM ČERSTVÝM ARTYČOKEM,  
KARAMELIZOVANOU ŠALOTKOU A MRKVIČKOU, DOMÁCÍ DEMI GLACE SE SLADKÝM  
ČERVENÝM VÍNEM

699,-

## PESCE – RYBA

### ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

PEČENÁ PRAŽMA NA BYLINÁCH – ČERSTVÁ RYBA !!!

170,- / 100g

### FRITTO MISTO

MIX SMAŽENÝCH MOŘSKÝCH PLODŮ (KREVETY, KALAMÁR, CHOBOTNIČKY, ANČOVIČKY) V PAPILOTĚ )

649,-

## PINSA ROMANA

### PINSA BIANCA BURRATA

ROMÁNSKÁ PINSA SE ZÁKLADEM ZE SMETANY S MOZZARELLOU, RUCOLOU, BURRATOU, CHERRY RAJČÁTKY A  
DRTÍ Z PISTÁCIOVÝCH OŘÍŠKŮ

499,-

### PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, POMODORINI SEMI ARROSTI

ROMÁNSKÁ BÍLÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM, GORGONZOLOU, PIKANTNÍM ITALSKÝM SALÁMEM  
(SPIANATA ROMANA), POLOPEČENÝMI CHERRY RAJČÁTKY A RUKOLOU

449,-

### PINSA BIANCA GORGONZOLLA, SALSICCIA PERA E NOCI

ROMÁNSKÁ BÍLÁ PINSA S GORGONZOLOU, SALSICCIOU, HRUŠKOU A VLAŠSKÝM OŘEČEM

479,-

## DOLCE – DEZERT

### PANNA COTTA CON CIOCCOLATO BIANCO, ROSMARINO, VANIGLIA E COMPOSTO DI ALBICOCHE, AMARETINI

DOMÁCÍ PANNA COTTA S BÍLOU ČOKOLÁDOU, ROZMARÝNEM, VANILKOU, MERUŇKAMI A  
MANDLOVÝMI SUŠENKAMI „AMARETINI“

199,-

# MENU SPECIALE – SPECIAL MENU AJ

## ANTIPASTI – APPETIZERS

**ASPARAGI FRESCCHI AL BURRO, SALSA OLANDESE, GRENAILLE DI PRIMAVERA COTTI CON PREZZEMOLO**

FRESH ASPARAGUS IN BUTTER WITH HOLLANDA SAUCE AND COOKED GRENAILLES WITH PARSLEY

**349,-**

**TARTARA DI VITELLO AFFUMICATA CON LEGNA DI CIGLIEGE, MAIONESE DI TARTUFO, CHIPS DI GRAN BIRAGHI, CAVIALE DI TARTUFO E CROSTINI DELLA CASA**

SMOKED VEAL TARTAR ON CHERRY WOOD WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND TRUFFLE CAVIAR WITH GRAN BIRAGHI CHIPS (PARMESAN-TYPE CHEESE)

**449,-**

## ZUPPA – SOUP

**CREAMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

Spargelcreme with 63 eggs and Parmesan bread

**199,-**

## INSALATA- SALAD

**INSALATA GRECCHA CON FETTA DELLA CASA, PEPERONI ARROSTITI, ZUCCHINA ALLA GRIGLIA, CIPOLLINE CARAMellate, RUCOLA E MÍSTO DI INSALTE VERDI**

Greek salad with homemade feta cheese, roasted peppers, grilled zucchinis, arugula and mixed leaf salad.

**469,-**

## PASTA – PASTA

**TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO HOMEMADE FRESH TAGLIATELLE WITH MUSSELS IN WINE, GARLIC AND TOMATOES, SHRIMPS, SQUID AND OCTOPUS WITH PARSLEY**

**659,-**

**RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERI, PORRO BRUCIATO E OLIO DI PREZZEMOLO**

LEMON RISOTTO WITH SHRIMP, BURNT LEEK AND EXTRA VIRGIN PARSLEY OLIVE OIL

**599,-**

**FUSSILONI AL RAGÙ DI CONIGLIO CON ORTAGGI A RADICE, VINO BIANCO, TIMO, CHIPS DI CAROTA E SCAGLIE DI PECORINO ROMANNO**

FUSSILONI (LARGE-FORMAT PASTA) WITH RABBIT RAG ON ROOT VEGETABLES, WHITE WINE WITH CARROT CHIPS AND PECORINO ROMÁNÓ SHREDS (SHEEP'S CHEESE)

**499,-**

**RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI CARCIOFI E RICOTTA, CREMA DI CARCIOFI FRESCCHI**

HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH FRESH ARTICHOKE AND RICOTTA WITH ARTICHOKE CREAM

**499,-**



## **SECONDI PIATTI – MAIN MEAL**

### **FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE**

BEEF SIRLOIN STEAK WITH DEMI GLACE

**799,-**

### **COTOLETTA MILANESE DI VITELLO**

FRIED VEAL STEAK

**449,-**

### **TAGLIATA DI VITELLO, CARCIOFI FRITTI, SCALOGNO E CAROTA CAMELATE, DEMI GLACE AL VINO ROSSO DOLCE**

FILLETTED VEAL SIRLOIN STEAK WITH FRIED FRESH ARTICHOKE, CAMELIZED SHALLOT AND  
CARROT, HOMEMADE DEMI GLACE WITH SWEET RED WINE

**699,-**

### **PESCE – FISH**

### **ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO BAKED SEABREAM (DORADA) WITH HERBS – FRESH**

**FISH !!! 170,- / 100g**

### **FRITTO MISTO**

MIX OF FRIED SEAFOOD (SHRIMP, SQUID, OCTOPUS, ANCHOVIES) IN PAPILOTE

**649,-**

## **PINSA ROMANA**

### **PINSA BIANCA BURRATA**

ROMAN PINSA WITH A CREAM AND MOZZARELLA BASE, ARUGULA, BURRATA, CHERRY  
TOMATOES AND CRUSHED PISTACHIO NUTS

**499,-**

### **PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, POMODORINI SEMI ARROSTI ROMAN**

WHITE PINSA WITH CREAM BASE, GORGONZOLA, SPICY ITALIAN SALAMI (SPIANATA  
ROMANA), SEMI-ROASTED CHERRY TOMATOES AND ARUGULA

**449,-**

### **PINSA BIANCA GORGONZOLA, SALSICCIA PERA E NOCI**

ROMANIAN WHITE PINSA WITH GORGONZOLA, SALSICCIA, PEAR AND WALNUT

**479,-**

### **DOLCE – DEZERT**

### **PANNA COTTA CON CIOCCOLATO BIANCO, ROSMARINO, VANIGLIA E COMPOSTO DI ALBICOCHE, AMARETINI**

HOMEMADE PANNA COTTA WITH WHITE CHOCOLATE, ROSEMARY, VANILLA, APRICOTS AND  
ALMOND COOKIES "AMARETINI"

**199,-**

# MENU SPECIALE – SPEZIELLES MENÜ NJ

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

### ASPARAGI FRESCCHI AL BURRO, SALSA OLANDESE, GRENAILLE DI PRIMAVERA COTTI CON PREZZEMOLO

Frischer Spargel in Butter mit Sauce Hollanda und gekochtem Grenadill mit Petersilie  
349,-

**TARTARA DI VITELLO AFFUMICATA CON LEGNA DI CIGLIEGE, MAIONESE DI TARTUFO,  
CHIPS DI GRAN BIRAGHI, CAVIALE DI TARTUFO E CROSTINI DELLA CASA**  
Geräuchertes Kalbstatar auf Kirschholz mit Trüffelmayonnaise und Trüffelkaviar mit Gran-  
Biragh-Chips (Parmesan-ähnlicher Käse)

449,-

## ZUPPA – SUPPE

### CREAMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Spargelcreme mit 63 Eiern und Parmesanspänen  
199,-

## INSALATA – SALAT

**INSALATA GRECCHA CON FETTA DELLA CASA, PEPERONI ARROSTITI, ZUCCHINA  
ALLA GRIGLIA, CIPOLLINE CAMELLATE, RUCOLA E MÍSTO DI INSALTE VERDI**  
Griechischer Salat mit hausgemachtem Feta-Käse, gerösteten Paprika, gegrillten Zucchini,  
Rucola und gemischtem Blattsalat.

469,-

## PASTA – PASTA

### TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO

Hausgemachte frische Tagliatelle mit Miesmuscheln in Wein, Knoblauch und Tomaten,  
Garnelen, Tintenfisch und Oktopus mit Petersilie

659,-

### RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERI, PORRO BRUCIATO E OLIO DI PREZZEMOLO

Zitronenrisotto mit Garnelen, gebratenem Lauch und nativem Petersilien-Olivenöl extra  
599,-

### FUSSILONI AL RAGÙ DI CONIGLIO CON ORTAGGI A RADICE, VINO BIANCO, TIMO, CHIPS DI CAROTA E SCAGLIE DI PECORINO ROMANNO

Fussiloni (große Nudeln) mit Kaninchenkotelett auf Wurzelgemüse, Weißwein mit Karottenchips und  
geriebenem Pecorino Romano (Schafskäse)

499,-

### RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI CARCIOFI E RICOTTA, CREMA DI CARCIOFI FRESCCHI

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit frischer Artischocke und Ricotta mit Artischockencreme  
499,-



## **SECONDI PIATTI – HAUPTMAHLZEIT**

### **FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE**

RINDERLENDENSTEAK MIT DEMI GLACE

**799,-**

### **COTOLETTA MILANESE DI VITELLO**

Gebratenes Kalbsschitzel

**449,-**

### **TAGLIATA DI VITELLO, CARCIOFI FRITTI, SCALOGNO E CAROTA CAMELATE, DEMI GLACE AL VINO ROSSO DOLCE**

Filetirtes Kalbsfiletsteak mit gebratenen frischen Artischocken, karamellisierten Schalotten und Karotten, hausgemachter Demi-Glace und süßem Rotwein

**699,-**

### **PESCE – FISCH**

#### **ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO**

Gebackene Dorade mit Kräutern – frischer Fisch!!!

**170,- / 100g**

#### **FRITTO MISTO**

Mischung aus gebratenen Meeresfrüchten (Garnelen, Tintenfisch, Tintenfisch, Sardellen) in Papilote

**649,-**

## **PINSA ROMANA**

### **PINSA BIANCA BURRATA**

Römische Pinsa auf Sahnebasis mit Mozzarella, Rucola, Burrata, Kirschtomaten und gehackten Pistazien

**499,-**

### **PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, POMODORINI SEMI ARROSTI**

Römische weiße Pinsa mit Sahnebasis, Gorgonzola, würziger italienischer Salami (Spianata Romana), halbgerösteten Kirschtomaten und Rucola

**449,-**

### **PINSA BIANCA GORGONZOLA, SALSICCIA PERA E NOCI**

ROMÄNISCHE WEISSE PINSA MIT GORGONZOLA, SALSICCIA, BIRNE UND WALNUSS

**479,-**

### **DOLCE – NACHTISCH**

### **PANNA COTTA CON CIOCCOLATO BIANCO, ROSMARINO, VANIGLIA E COMPOSTO DI ALBICOCHE, AMARETINI**

Hausgemachte Panna Cotta mit weißer Schokolade, Rosmarin, Vanille, Aprikosen und Mandelkeksen "Amaretini"

**199,-**

# **MENU SPECIALE – СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ RJ**

## **ANTIPASTI – ЗАКУСКИ**

### **ASPARAGI FRESCCHI AL BURRO, SALSA OLANDESE, GRENAILLE DI PRIMAVERA COTTI CON PREZZEMOLO**

Свежая спаржа в сливочном масле с голландским соусом и тушеная гренай с петрушкой.

**349,-**

### **TARTARA DI VITELLO AFFUMICATA CON LEGNA DI CIGLIEGE, MAIONESE DI TARTUFO, CHIPS DI GRAN BIRAGHI, CAVIALE DI TARTUFO E CROSTINI DELLA CASA**

Тартар из копченой телятины на вишневой щепе с трюфельным майонезом и икрой трюфелей, подается с чипсами Гран Бираги (сыр типа пармезан).

**449,-**

## **ZUPPA – СУП**

### **CREAMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

Крем из спаржи с яйцом "63" и стружкой пармезана

**199,-**

## **INSALATA – САЛАТ**

### **INSALATA GRECCHA CON FETTA DELLA CASA, PEPERONI ARROSTITI, ZUCCHINA ALLA GRIGLIA, CIPOLLINE CARAMELLATE, RUCOLA E MÍSTO DI INSALTE VERDI**

Греческий салат с домашним сыром фетт, жареным перцем, цуккини на гриле, рукколой и салатом из смешанных листьев.

**469,-**

## **PASTA – ПАСТА**

### **TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO**

СВЕЖИЕ ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С МИДИЯМИ В ВИНЕ, ЧЕСНОКОМ И ПОМИДОРАМИ, КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРОМ И ОСЬМИНОГОМ С ПЕТРУШКОЙ

**659,-**

### **RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERI, PORRO BRUCIATO E OLIO DI PREZZEMOLO**

Ризотто с лимоном, креветками, жареным луком-пореем и оливковым маслом первого холодного отжима с петрушкой.

**599,-**

### **FUSSILONI AL RAGÙ DI CONIGLIO CON ORTAGGI A RADICE, VINO BIANCO, TIMO, CHIPS DI CAROTA E SCAGLIE DI PECORINO ROMANNO**

Фуссилони (большая паста) с кроличьей пастой из корнеплодов, белым вином, морковными чипсами и тертым сыром пекорино романо (овечий сыр).

**499,-**

### **RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI CARCIOFI E RICOTTA, CREMA DI CARCIOFI FRESCCHI**

Домашние равиоли со свежей артишоковой начинкой и рикоттой, заправленные артишоковым кремом.

**499,-**



## **SECONDI PIATTI – ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

**FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE**  
СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС  
799,-

**COTOLETTA MILANESE DI VITELLO**  
Жареный стейк из телятины  
449,-

**TAGLIATA DI VITELLO, CARCIOFI FRITTI, SCALOGNO E CAROTA CARMELATE, DEMI GLACE  
AL VINO ROSSO DOLCE**  
Филе из телячьей вырезки с жареными свежими артишоками, карамелизованным  
луком-шалотом и морковью, домашним соусом демиглас со сладким красным вином.  
699,-

**PESCE – РЫБА**  
**ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO**  
**ЗАПЕЧЁННЫЙ МОРСКОЙ ЛЕЩ С ТРАВАМИ – СВЕЖАЯ РЫБА!!!**  
170,- / 100g

**FRITTO MISTO**  
СМЕСЬ ИЗ ЖАРЕННЫХ МОРЕПРОДУКТОВ (КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ОСЬМИНОГИ, АНЧОУСЫ) В ПАПИЛЬОТЕ  
649,-

### **PINSA ROMANA - ПИНСА РОМАНО**

**PINSA ROMANA**  
**PINSA BIANCA BURRATA**  
РИМСКАЯ ПИНСА НА СЛИВОЧНОЙ ОСНОВЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ, РУКОЛОЙ, БУРРАТОЙ,  
ЧЕРРИ И ФИСТАШКОВОЙ КРОШКОЙ  
499,-

**PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, POMODORINI SEMI ARROSTI**  
РИМСКАЯ БЕЛАЯ ПИНСА СО СЛИВОЧНОЙ ОСНОВОЙ, ГОРГОНЗОЛОЙ, ОСТРОЙ  
ИТАЛЬЯНСКОЙ САЛЯМИ (SPIANATA ROMANA), ПОЛУЗАПЕЧЁННЫМИ ЧЕРРИ И РУКОЛОЙ  
449,-

**PINSA BIANCA GORGONZOLA, SALSICCIA PERA E NOCI**  
Романская белая пинса с горгонзолой, сальсиччей, грушей и грецким орехом.  
479,-

### **DOLCE – ДЕСЕРТ**

**PANNA COTTA CON CIOCCOLATO BIANCO, ROSMARINO, VANIGLIA E COMPOSTO DI  
ALBICOCHE, AMARETINI**  
ДОМАЧНЯЯ ПАННА КОТТА С БИЛОУ ЧОКОЛАДУ, РОЗМАРЫНЕМ, ВАНИЛКОУ,  
МЕРУНКАМИ И МАНДЛОВЫМИ СУШЕНКАМИ «АМАРЕТИНИ»  
199,-

