

MENU SPECIALE – SPECIÁLNÍ MENU

ANTIPASTI – PŘEDKRMY

CAPONATA SICILIANA, BURRATINE FRESCHE, CAPPERI FRITTI

Caponata s burratinou a smaženými kapary

399,-

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Carpaccio z červené řepy s ricottou, vlašskými ořechy a medem

389,-

TARTARE DI SALMONE FRESCO, MAIONESE AFFUMICATA, SUCCO DI LIMONE, CIABATTA DELLA CASA

tatarák z čerstvého lososa se zauzenou majonézou, citronovou šťávou a domácí ciabattou

429,-

ZUPPA – POLÉVKA

MINESTRONE, TARHONYA, FAGIOLI MISTI, PARMIGIANO REGGIANO

Letní zeleninová minestrone s tarhoňou, dvěma druhy fazolí a parmezánem

199,-

INSALATA- SALÁT

INSALATA DI POLPO ALLA GRIGLIA, SEDANO, POMODORO, ZUCCHINE, PREZZEMOLO, LIMONE, INSALATA MISTA

Salát z grilované chobotnice, řapíkatého celeru, rajčat, cukety, petrželky, citronu a míchaného salátu.

599,-

PASTA – TĚSTOVINY

TAGLIATELLE CON POMODORINI, STRACCIATELLA, PISTACCHI E PESTO AL BASILICO

Tagliatelle s cherry rajčaty, stracciatellou, pistáciemi a bazalkovým pestem

459,-

GNOCCHI AL TARTUFO, SALSA AL TARTUFO NERO, TARTUFO FRESCO

Bramborové gnocchi s lanýžovou omáčkou a čerstvým lanýžem

499,-

PACCHERI ALLA PUTTANESCA, AGLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE E POMODORO

Paccheri alla puttanesca s česnekem, chilli, ančovičkami, kapary, olivami a rajčaty

399,-

RISOTTO AL PARMIGIANO, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA, PANCETTA CROCCANTE, POMODORINI

Parmezánové risotto s grilovaným kuřecím prsem, stracciatellou, křupavou pancettou a cherry rajčaty

499,-



SECONDI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLO

FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE
STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S DEMI GLACE
799,-

PESCE – RYBA

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO
PEČENÁ PRAŽMA NA BYLINKÁCH – ČERSTVÁ RYBA !!!
170,- / 100g

**POLPO ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE AL MANGO, PATATE GRENAILLE ARROSTITE,
FINOCCHIO, MANGO ALLA GRIGLIA**
Grilovaná chobotnice s mangovou salsa verde, pečenými grenaillemi, fenyklem a grilovaným
mangem
799,-

**FRUTTI DI MARE ALLO SCOGLIO, POMODORO, VINO BIANCO, AGLIO E PREZZEMOLO, IN
CARTOCCIO**
Mix mořských plodů v rajčatové omáčce s bílým vínem, česnekem a petrželkou, podávaný v
papilotě
649,-

PINSA ROMANA

PINSA MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHI
Pinsa na bílém základu s mortadellou, stracciatellou a pistáciemi
499,-

PINSA AL POLPO, RUCOLA, POMODORINI E SALSA VERDE AL MANGO
Pinsa s rajčatovým základem, grilovanou chobotnicí, rukolou, cherry rajčaty a mangovou
salsa verde
699,-

PINSA SALSICCIA, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA E RUCOLA
Pinsa na bílém základu s italskou salsicciou, mozzarellou, červenou cibulí a rukolou.
499,-

DOLCE - DEZERTY

CANNOLI AL CIOCCOLATO BIANCO, CREMA DI RICOTTA, PISTACCHI, SALSA AGLI AGRUMI
Cannoli máčené v bílé čokoládě s ricottovým krémem, pistáciemi a citrusovou omáčkou
229,-

MENU SPECIALE – SPECIAL MENU AJ

ANTIPASTI – APPETIZERS

CAPONATA SICILIANA, BURRATINE FRESCHE, CAPPERI FRITTI

Sicilian caponata with burratine and fried capers

399,-

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Beetroot carpaccio with ricotta, walnuts and honey

389,-

TARTARE DI SALMONE FRESCO, MAIONESE AFFUMICATA, SUCCO DI LIMONE, CIABATTA DELLA CASA

Fresh salmon tartare with smoked mayonnaise, lemon juice and homemade ciabatta

429,-

ZUPPA – SOUP

MINISTRONE, TARHONYA, FAGIOLI MISTI, PARMIGIANO REGGIANO

Summer vegetable minestrone with tarhonya, mixed beans and Parmigiano Reggiano

199,-

INSALATA- SALAD

INSALATA DI POLPO ALLA GRIGLIA, SEDANO, POMODORO, ZUCCHINE, PREZZEMOLO, LIMONE, INSALATA MISTA

Grilled octopus salad with celery, tomatoes, zucchini, parsley, lemon and mixed leaves

649,-

PASTA – PASTA

TAGLIATELLE CON POMODORINI, STRACCIATELLA, PISTACCHI E PESTO AL BASILICO

Tagliatelle with cherry tomatoes, stracciatella, pistachios and basil pesto

459,-

GNOCCHI AL TARTUFO, SALSA AL TARTUFO NERO, TARTUFO FRESCO

Potato gnocchi with black truffle sauce and fresh truffle

499,-

PACCHERI ALLA PUTTANESCA, AGLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE E POMODORO

Paccheri alla puttanesca with garlic, chili, anchovies, capers, olives and tomatoes

399,-

RISOTTO AL PARMIGIANO, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA, PANCETTA CROCCANTE, POMODORINI

Parmesan risotto with grilled chicken breast, stracciatella, crispy pancetta and cherry tomatoes

499,-



SECONDI PIATTI – MAIN MEAL

FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE
BEEF SIRLOIN STEAK WITH DEMI GLACE
799,-

PESCE - FISH

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO BAKED SEABREAM (DORADA) WITH HERBS, FRESH FISH!!!

Oven-baked sea bream with herbs – fresh fish
170,- / 100g

POLPO ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE AL MANGO, PATATE GRENAILLE ARROSTITE, FINOCCHIO, MANGO ALLA GRIGLIA
Grilled octopus with mango salsa verde, roasted grenaille potatoes, fennel and grilled mango
799,-

FRUTTI DI MARE ALLO SCOGLIO, POMODORO, VINO BIANCO, AGLIO E PREZZEMOLO, IN CARTOCCIO

Mixed seafood in a tomato sauce with white wine, garlic and parsley, served in parchment paper
649,-

PINSA

PINSA MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHI
White-base pinsa with mortadella, stracciatella and pistachios
499,-

PINSA AL POLPO, RUCOLA, POMODORINI E SALSA VERDE AL MANGO
Tomato-base pinsa with grilled octopus, rocket, cherry tomatoes and mango salsa verde
699,-

PINSA SALSICCIA, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA E RUCOLA
White-base pinsa with Italian salsiccia, mozzarella, red onion and rocket
499,-

DOLCE – DEZERT

CANNOLI AL CIOCCOLATO BIANCO, CREMA DI RICOTTA, PISTACCHI, SALSA AGLI AGRUMI
Cannoli dipped in white chocolate with ricotta cream, pistachios and citrus sauce
229,-

MENU SPECIALE – SPEZIELLES MENÜ NJ

ANTIPASTI – VORSPEISEN

CAPONATA SICILIANA, BURRATINE FRESCHE, CAPPERI FRITTI

Sizilianische Caponata mit Burratina und frittierten Kapern

399,-

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Rote-Bete-Carpaccio mit Ricotta, Walnüssen und Honig

389,-

TARTARE DI SALMONE FRESCO, MAIONESE AFFUMICATA, SUCCO DI LIMONE, CIABATTA DELLA CASA

Frisches Lachstartar mit geräucherter Mayonnaise, Zitronensaft und hausgemachter Ciabatta

429,-

ZUPPA – SUPPE

MINISTRONE, TARHONYA, FAGIOLI MISTI, PARMIGIANO REGGIANO

Sommerliche Gemüse-Minestrone mit Tarhonya, zweierlei Bohnen und Parmigiano Reggiano

199,-

INSALATA – SALAT

INSALATA DI POLPO ALLA GRIGLIA, SEDANO, POMODORO, ZUCCHINE, PREZZEMOLO, LIMONE, INSALATA MISTA

Salat mit gegrilltem Oktopus, Staudensellerie, Tomaten, Zucchini, Petersilie, Zitrone und Blattsalaten

649,-

PASTA – PASTA

TAGLIATELLE CON POMODORINI, STRACCIATELLA, PISTACCHI E PESTO AL BASILICO

Tagliatelle mit Cherrytomaten, Stracciatella, Pistazien und Basilikumpesto

459,-

GNOCCHI AL TARTUFO, SALSA AL TARTUFO NERO, TARTUFO FRESCO

Kartoffelgnocchi mit Trüffelsauce und frischem Trüffel

499,-

PACCHERI ALLA PUTTANESCA, AGLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE E POMODORO

Paccheri alla Puttanesca mit Knoblauch, Chili, Sardellen, Kapern, Oliven und Tomaten

399,-

RISOTTO AL PARMIGIANO, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA, PANCETTA CROCCANTE, POMODORINI

Parmesanrisotto mit gegrillter Hähnchenbrust, Stracciatella, knuspriger Pancetta und Cherrytomaten

499,-



SECONDI PIATTI – HAUPTMAHLZEIT

FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE

RINDERLENDENSTEAK MIT DEMI GLACE

799,-

PESCE – FISCH

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

Gebackene Dorade mit Kräutern – frischer Fisch!!!

170,- / 100g

POLPO ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE AL MANGO, PATATE GRENAILLE ARROSTITE, FINOCCHIO, MANGO ALLA GRIGLIA

Gegrillter Oktopus mit Mango-Salsa-Verde, gerösteten Grenaille-Kartoffeln, Fenchel und gegrillter Mango

799,-

FRUTTI DI MARE IN CARTOCCIO

Gemischte Meeresfrüchte in Tomatensauce mit Weißwein, Knoblauch und Petersilie, in Pergamentpapier serviert

649,-

PINSA ROMANA

PINSA MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHI

Pinsa mit weißer Basis, Mortadella, Stracciatella und Pistazien

499,-

PINSA AL POLPO, RUCOLA, POMODORINI E SALSA VERDE AL MANGO

Pinsa mit Tomatensauce, gegrilltem Oktopus, Rucola, Cherrytomaten und Mango-Salsa-Verde

699,-

PINSA SALSICCIA, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA E RUCOLA

Pinsa mit weißer Basis, italienischer Salsiccia, Mozzarella, roten Zwiebeln und Rucola

499,-

DOLCE – NACHTISCH

CANNOLI AL CIOCCOLATO BIANCO, CREMA DI RICOTTA, PISTACCHI, SALSA AGLI AGRUMI

Cannoli mit weißer Schokolade, Ricottacreme, Pistazien und Zitrussauce

229,-

MENU SPECIALE – СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ RJ

ANTIPASTI – ЗАКУСКИ

CAPONATA SICILIANA, BURRATINE FRESCHE, CAPPERI FRITTI

Сицилийская капоната с бурратиной и жареными каперсами
399,-

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Карпаччо из свёклы с рикоттой, грецкими орехами и мёдом
389,-

TARTARE DI SALMONE FRESCO, MAIONESE AFFUMICATA, SUCCO DI LIMONE, CIABATTA DELLA CASA

Тартар из свежего лосося с копчёным майонезом, лимонным соком и домашней
чабаттой
429,-

ZUPPA – СУП

MINISTRONE, TARCHONIA, FAGIOLI MISTI, PARMIGIANO REGGIANO

Летний овощной минестроне с тархоней, двумя видами фасоли и сыром
Пармиджано Реджано
199,-

INSALATA – САЛАТ

INSALATA DI POLPO ALLA GRIGLIA, SEDANO, POMODORO, ZUCCHINE, PREZZEMOLO, LIMONE, INSALATA MISTA

Салат с осьминогом на гриле, сельдереем, томатами, цукини, петрушкой,
лимоном и миксом салатов
649,-

PASTA – ПАСТА

TAGLIATELLE CON POMODORINI, STRACCIATELLA, PISTACCHI E PESTO AL BASILICO

Тальятелле с томатами черри, страчателлой, фисташками и базиликовым песто
459,-

GNOCCHI AL TARTUFO, SALSA AL TARTUFO NERO, TARTUFO FRESCO

Картофельные ньокки с трюфельным соусом и свежим трюфелем
499,-

PACCHERI ALLA PUTTANESCA, AGLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE E POMODORO

Паккери алла путтанеска с чесноком, перцем чили, анчоусами, каперсами,
оливками и томатами
399,-

RISOTTO AL PARMIGIANO, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA, PANCETTA CROCCANTE, POMODORINI

Ризотто с пармезаном, куриной грудкой на гриле, страчателлой, хрустящей
панчеттой и томатами черри
499,-

SECONDI PIATTI – ОСНОВНОЕ БЛЮДО

FILETTO DI MANZO, DEMI GLACE

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС

799,-

PESCE – РЫБА

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

ЗАПЕЧЁННЫЙ МОРСКОЙ ЛЕЩ С ТРАВАМИ – СВЕЖАЯ РЫБА!!!

170,- / 100g

POLPO ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE AL MANGO, PATATE GRENAILLE ARROSTITE,

FINOCCHIO, MANGO ALLA GRIGLIA

Осьминог на гриле с манговой сальса верде, запечённым картофелем гренай, фенхелем и манго на гриле

799,-

FRUTTI DI MARE IN CARTOCCIO

Ассорти морепродуктов в томатном соусе с белым вином, чесноком и петрушкой, подаваемое в папильоте

649,-

PINSA ROMANA - ПИНСА РОМАНО

PINSA MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHI

Пинса на белой основе с мортаделлой, страчателлой и фисташками

499,-

PINSA AL POLPO, RUCOLA, POMODORINI E SALSA VERDE AL MANGO

Пинса с томатной основой, осьминогом на гриле, рукколой, томатами черри и манговой сальса верде

649,-

PINSA SALSICCIA, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA E RUCOLA

Пинса на белой основе с итальянской сальсиччей, моцареллой, красным луком и рукколой

499,-

DOLCE – ДЕСЕРТ

CANNOLI AL CIOCCOLATO BIANCO, CREMA DI RICOTTA, PISTACCHI, SALSA AGLI AGRUMI

Канноли с белым шоколадом, кремом из рикотты, фисташками и цитрусовым соусом

229,-