



MENU

Speciale

PŘEDKRM

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Carpaccio z červené řepy s ricottou, vlašskými ořechy a medem

389,-

GAZPACHO VERDE DELLA NOSTRA CASA CON BURRATA

Gazpacho podle Centrale s okurkou, rajčaty, burratou a čerstvou bazalkou

389,-

PASTA

**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,-

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

Parmezánové risotto s grilovaným kuřecím prsem, stracciatellou, křupavou pancettou

499,-

PINSA

PINSA ZUCCHINE ESTIVE STRACCIATELLA, LIMONE, PARMIGIANO REGGIANO

Pinsa s čerstvou, tence krájenou cuketou, citronovou kůrou, stracciatellou a parmezánem

459,-



BISTECCA DI MANZO DI FATTORIA

Grass fed, Argentina

Steak z Argentinské farmy

799,-

(Přílohu je nutné objednat zvlášť)

RYBY

ORATA AL FORNO

PEČENÁ PRAŽMA NA BYLINKÁCH – **ČERSTVÁ RYBA**

170,- / 100g

(Přílohu je nutné objednat zvlášť)

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,-

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,-

DEZERT

PANNA COTTA ESTIVA DELLA CASA

Panna Cotta s meruňkou, rozmarýnem, vanilkou, bílou čokoládou a kokosem

199,-

MENU

Speciale

VORSPEISE

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Rote-Bete-Carpaccio mit Ricotta, Walnüssen und Honig

389,-

GAZPACHO VERDE DELLA NOSTRA CASA CON BURRATA

Gazpacho nach Art des Hauses Centrale mit Gurke, Tomaten, Burrata und frischem Basilikum

389,-

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,-

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

Parmesanrisotto mit gegrillter Hähnchenbrust, Stracciatella, knuspriger Pancetta und Cherrytomaten

499,-

PINSA

PINSA ZUCCHINE ESTIVE STRACCIATELLA, LIMONE, PARMIGIANO REGGIANO

Pinsa mit frischer, dünn geschnittener Zucchini, Zitronenzeste, Stracciatella und Parmesan

459,-



BISTECCA DI MANZO DI FATTORIA

Grass fed, Argentina

Steak von der argentinischen Farm

799,-

(Beilage muss separat bestellt werden)

FISCH

ORATA AL FORNO

Auf Kräutern gebackene Dorade – **FRISCHER FISCH**

170,- / 100g

(Beilage muss separat bestellt werden)

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,-

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

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

599,-

DESSERT

PANNA COTTA ESTIVA DELLA CASA

Panna Cotta mit Aprikose, Rosmarin, Vanille, weißer Schokolade und Kokosnuss

199,-



MENU

Speciale

STARTER

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Beetroot carpaccio with ricotta, walnuts and honey

389,-

GAZPACHO VERDE DELLA NOSTRA CASA CON BURRATA

Centrale-style gazpacho with cucumber, tomatoes, burrata and fresh basil

389,-

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,-

**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,-

PINSA

PINSA ZUCCHINE ESTIVE STRACCIATELLA, LIMONE, PARMIGIANO REGGIANO

Pinsa with fresh, thinly sliced zucchinis, lemon zest, stracciatella and Parmesan

459,-



BISTECCA DI MANZO DI FATTORIA

Grass fed, Argentina

Steak from an Argentine farm

799,-

(Side dish must be ordered separately)

FISH

ORATA AL FORNO

Oven-baked sea bream with herbs – **FRESH FISH**

170,- / 100g

(Side dish must be ordered separately)

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,-

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

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

599,-

DESSERT

PANNA COTTA ESTIVA DELLA CASA

Panna cotta with apricot, rosemary, vanilla, white chocolate and coconut

199,-



MENU

Speciale

ЗАКУСКА

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RICOTTA, NOCI E MIELE

Карпаччо из свёклы с рикоттой, грецкими орехами и мёдом

389,-

GAZPACHO VERDE DELLA NOSTRA CASA CON BURRATA

Гаспачо по рецепту ресторана Centrale с огурцом, помидорами, бурратой и свежим базиликом

389,-

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,-

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,-

ПИНСА

PINSA ZUCCHINE ESTIVE STRACCIATELLA, LIMONE, PARMIGIANO REGGIANO

Пинса со свежими тонко нарезанными цукини, лимонной цедрой, страчателлой и пармезаном

459,-



BISTECCA DI MANZO DI FATTORIA

Grass fed, Argentina

Стейк с аргентинской фермы

799,-

(Гарнир необходимо заказать отдельно)

РЫБА

ORATA AL FORNO

ЗАПЕЧЁННЫЙ МОРСКОЙ ЛЕЩ С ТРАВАМИ – **СВЕЖАЯ РЫБА**

170,- / 100g

(Гарнир необходимо заказать отдельно)

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

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

799,-

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

599,-

ДЕСЕРТ

PANNA COTTA ESTIVA DELLA CASA

Панна-котта с абрикосом, розмарином, ванилью, белым шоколадом и кокосом

199,-