



MENU

Speciale

POLÉVKA

Cacciucco

Cacciucco – toskánská rybí polévka s výběrem ryb a mořských plodů

249,-

SALÁT

Insalata mesclun con formaggio di capra alla griglia, peperoni e zucchine arrosto, noci e fresca vinaigrette all'arancia

Mesclun salát s grilovaným kozím sýrem, pečenou paprikou a cuketou, vlaškými ořechy a svěží pomerančovou zálivkou

339,-

PASTA

Gnocchi di zucca fatti in casa con salsa Cacio e Pepe e olio di zucca

Domácí dýňové noky s omáčkou Cacio e Pepe a dýňovým olejem

349,-

Ravioli ripieni di zucca arrosto, burro alla salvia, mandorle tostate e Parmigiano

Ravioli plněné pečenou dýní, máslovou omáčkou se šalvějí, praženými mandlemi a parmezánem

449,-

Risotto verde agli spinaci con Parmigiano cremoso, porro fritto e arrosto di vitello alla griglia

Zelené špenátové risotto se smetanovým parmazánem, smaženou pórkovou slámou a grilovanou telecí pečení

499,-



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)

HLAVNÍ JÍDLO

Porchetta fatta in casa con salsa alla 'nduja, panna e zucca alla griglia come contorno

Domácí porchetta s omáčkou z 'nduji, smetanou a grilovanou dýní jako příloha

499,-

DEZERT

Mousse al cioccolato con terra di cacao, toffee al caramello e prugna al composta

Čokoládový mousse s kakaovou hlinou, karamelovým toffee a kompotovanou švestkou

199,-

MENU

Speciale

SUPPE

Cacciucco

Cacciucco – toskanische Fischsuppe mit einer Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten

249,-

SALAT

Insalata mesclun con formaggio di capra alla griglia, peperoni e zucchine arrosto, noci e fresca vinaigrette all'arancia

Mesclun-Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, gerösteter Paprika und Zucchini, Walnüssen und frischem Orangen-Dressing

339,-

PASTA

Gnocchi di zucca fatti in casa con salsa Cacio e Pepe e olio di zucca

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Cacio-e-Pepe-Sauce und Kürbisöl

349,-

Ravioli ripieni di zucca arrosto, burro alla salvia, mandorle tostate e Parmigiano

Ravioli gefüllt mit geröstetem Kürbis, Salbeibutter, gerösteten Mandeln und Parmesan

449,-

Risotto verde agli spinaci con Parmigiano cremoso, porro fritto e arrosto di vitello alla griglia

Grünes Spinat-Risotto mit cremigem Parmesan, frittiertem Lauch und gegrilltem Kalbsbraten

499,-



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)

HAUPTGERICHTE

Porchetta fatta in casa con salsa alla 'nduja, panna e zucca alla griglia come contorno

Hausgemachte Porchetta mit 'Nduja-Sauce, Sahne und gegrilltem Kürbis als Beilage

499,-

DESSERT

Mousse al cioccolato con terra di cacao, toffee al caramello e prugna al composta

Schokoladenmousse mit Kakaoboden, Karamell-Toffee und Kompott aus Pflaumen

199,-

MENU

Speciale

СУП

Cacciucco

Качукко — тосканский рыбный суп с ассорти из рыбы и морепродуктов
249,-

САЛАТ

Insalata mesclun con formaggio di capra alla griglia, peperoni e zucchine arrosto, noci e fresca vinaigrette all'arancia

Салат мескльон с козьим сыром на гриле, запечённым перцем и цукини, грецкими орехами и свежей апельсиновой заправкой
339,-

ПАСТА

Gnocchi di zucca fatti in casa con salsa Cacio e Pepe e olio di zucca

Домашние тыквенные ньокки с соусом качо э пепе и тыквенным маслом
349,-

Ravioli ripieni di zucca arrosto, burro alla salvia, mandorle tostate e Parmigiano

Равиоли с начинкой из запечённой тыквы, шалфейным сливочным соусом, обжаренным миндалём и пармезаном
449,-

Risotto verde agli spinaci con Parmigiano cremoso, porro fritto e arrosto di vitello alla griglia

Зелёное ризотто со шпинатом, сливочным пармезаном, хрустящим жареным луком-пореем и телятиной на гриле
499,-



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)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Porchetta fatta in casa con salsa alla 'nduja, panna e zucca alla griglia come contorno

Домашняя поркетта с соусом из 'ндуджи, сливками и тыквой на гриле

499,-

ДЕСЕРТ

Mousse al cioccolato con terra di cacao, toffee al caramello e prugna al composta

Шоколадный мусс с какао-крошкой, карамельным тоффи и компотированной сливой

199,-

MENU

Speciale

SOUP

Cacciucco

Cacciucco – Tuscan fish soup with a selection of fish and seafood

249,-

SALAT

Insalata mesclun con formaggio di capra alla griglia, peperoni e zucchine arrosto, noci e fresca vinaigrette all'arancia

Mesclun salad with grilled goat cheese, roasted peppers and zucchini, walnuts and fresh orange dressing

339,-

PASTA

Gnocchi di zucca fatti in casa con salsa Cacio e Pepe e olio di zucca

Homemade pumpkin gnocchi with Cacio e Pepe sauce and pumpkin oil

349,-

Ravioli ripieni di zucca arrosto, burro alla salvia, mandorle tostate e Parmigiano

Ravioli filled with roasted pumpkin, sage butter, toasted almonds and Parmesan

449,-

Risotto verde agli spinaci con Parmigiano cremoso, porro fritto e arrosto di vitello alla griglia

Green spinach risotto with creamy Parmesan, crispy fried leek and grilled veal roast

499,-



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)

MAIN COURSE

Porchetta fatta in casa con salsa alla 'nduja, panna e zucca alla griglia come contorno

Homemade porchetta with 'nduja sauce, cream and grilled pumpkin as a side

499,-

DESSERT

Mousse al cioccolato con terra di cacao, toffee al caramello e prugna al composta

Chocolate mousse with cocoa soil, caramel toffee and stewed plum

199,-