

## PRVNÍ CHODY

<b>Hovězí tartar</b> – čerstvě zamíchaný tatarský biftek s kapary a sýrem Grana Padano	178
<b>Tagliata s čerstvým rozmarýnem</b> – syrové plátky hovězí svíčkové na rozpálené pánvi s panenským olivovým olejem, zelený pepř	195
<b>Krevetky na horké pánvi</b> – malé krevety s česnekem a olivovým olejem servírované na rozpálené pánvi, toast	185
<b>Kalamáry s česnekem a rukolou</b> – čerstvé kalamáry, česnek, rukola, extra panenský olivový olej DOP	198
<b>Carpaccio</b> – jemné plátky svíčkové, extra panenský olivový olej DOP, černé olivy s pečkou, citron, domácí majonéza, sýr Grana Padano	185
<b>Carpaccio s lanýžovým olejem</b> – jemné plátky svíčkové s lanýžovým olejem, sýr Grana Padano	215
<b>Salát s avokádem a gorgonzolou</b> – avokádo, černé olivy s pečkou, vlašské ořechy, listový salát, rukola, sýr gorgonzola (malý/velký)	148/188
<b>Řecký salát</b> – řecký sýr feta, rajčata, papriky, okurky, oregano, cibule, čerstvé zelené olivy s pečkou a římský salát (malý/velký)	148/188
<b>Rukolový salát</b> – rukola, piniová semínka, extra panenský olivový olej DOP, ocet balsamico, míchaný listový salát (malý/velký)	138/165
<b>Minestrone pomodoro</b> – italská slanina, čerstvá zelenina, rajčata San Marzano, česnek, bazalka, sýr Grana Padano, extra panenský olivový olej DOP	98

## DRUHÉ CHODY (DOMÁCÍ TĚSTOVINY)

### Rádi vám připravíme spaghetti a penne i v bezlepkové variantě

<b>Spaghetti il piennolo</b> – tomaty „il piennolo“ z Vesuvu, olivový olej DOP, čerstvá bazalka	225
<b>Spaghetti alla carbonara</b> – italská slanina, guanciale – sušené vepřové líčko, máslo, smetana, vejce, pepř a sýr Grana Padano	195
<b>Tagliatelle s mořským vlkem</b> – čerstvý mořský vlk, rajčata Pachino, máslo a sýr pecorino vecchio	218
<b>Penne alla tagliata</b> – hovězí plátky pečené na rozmarýnu, rukola, rajčata Pachino, extra panenský olivový olej DOP a zelený pepř	198
<b>Tortelloni s gorgonzolou, ořechy a hruškou</b> – velké domácí tortelloni plněné čerstvým listovým špenátem a sýrem ricotta z buvolího mléka, gorgonzolová omáčka	198
<b>Lasagne s neapolským ragú</b> – široké nudle prokládané neapolským ragú z hovězího, telecího a vepřového masa, bazalka a sýr Grana Padano	195
<b>Zapečené cannelloni</b> – zapečené těstovinové rolky plněné telecím, vepřovým a kuřecím masem, listovým špenátem a sýrem ricotta z buvolího mléka	198
<b>Gnocchi s houbami a smetanou</b> – čerstvé sezonní houby, smetana a sýr Grana Padano	188
<b>Risotto s krevetami a tomaty</b> – Italská ryže „carnaroli“, podušené krevety s tomaty, libečkem a limetou, olivový olej DOP	245

## HLAVNÍ CHODY (Sestavte si svůj steak + úprava + ochucení)

V případě, že nebudete mít zoláštní požadavek na úpravu, ugrilujeme Váš hovězí steak (200 g) „medium“.

<b>Kuřecí steak</b> – grilované prso z farmářského vodňanského kuřete protknuté parmskou šunkou, čerstvý tymián, bazalkové máslo z buvolího mléka	265
<b>Filet, charolais</b> – hovězí svíčková, velmi jemné, chutné, téměř žádný tuk, velmi měkké	398
<b>Fillet mignons, charolais</b> – 3 ks, nejjemnější část hovězí svíčkové, šťavnaté, téměř žádný tuk, velmi měkké, podáváme ve třech kusech	398

## DOPORUČUJEME VYZRÁLÉ ČESKÉ HOVĚZÍ

Maso pochází z tuzemských mladých býků o stáří 22 měsíců. Zraje ve vyvěšených čtvrtích 8 až 9 týdnů při teplotě 0 až 2 °C, má jasně červenou barvu, je měkké, velmi šťavnaté a velmi chutné.

<b>Hovězí kýta "rump"</b> 200g – legendární malá část kýty z mladých býků, pro grilování nevhodnější. Maso je velmi šťavnaté, není tak jemné jako filet, přesto je měkké a chuťově nepřekonatelné.	358
<b>Nízký roštěnec</b> 200g – libovější část tzv. nízkého roštěnce. Velmi křehké a chutné maso, které není prorostlé	368
<b>Vysoký roštěnec</b> 300g – nejchutnější část hovězího. Krájí se z vysokého roštěnce mezi 9. a 11. žebrem. Maso je lehce prorostlé, což mu během grilování dodává jedinečnou chuť.	428

## OCHUCENÍ STEAKŮ

<b>Ambiente</b> – slaninové máslo z buvolího mléka, jalovec
<b>Se zeleným pepřem</b> – čerstvý zelený pepř, omáčka demi-glace, brandy, máslo
<b>S lanýži</b> – extra panenský olivový olej DOP ochucený bílým lanýžem
<b>S houbami</b> – sezonní houby, šalotka, máslo, omáčka demi-glace
<b>S bazalkou</b> – bazalkové máslo z buvolího mléka
<b>S čerstvým rozmarýnem</b> – čerstvý rozmarýn, extra panenský olivový olej DOP
<b>S omáčkou z pečených paprik</b> – pečená paprika, čerstvé chilli papričky, šalotka, máslo, slepičí vývar

## PŘÍLOHY

<b>Gratinované brambory s česnekem a smetanou</b>	58
<b>Domácí hranolky smažené v arašídovém oleji</b>	58

## ZELENINA

<b>Malý míchaný salát z rajčat, paprik a okurek</b>	68
<b>Čerstvá zelenina dušená na másle</b>	65
<b>Karotka na másle</b>	65
<b>Špenát na másle</b>	88
<b>Grilovaná zelenina</b>	78