MENU SPECIALE – SPECIÁLNÍ MENU

ANTIPASTI – PŘEDKRMY

MELANZANE IN CARROZZA DI PARMIGIANO, CREMA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POLVERE DA OLIO BASILICO E POMODORINI ARROSTI
SMAŽENÝ LILEK V PARMAZÁNOVÉM TROJOBALU S KRÉMEM Z MOZZARELLY FIOR DI LATTE, PRACHEM Z BAZALKOVÉHO OLEJE A PEČENÝMI CHERRY RAJČÁTKY
379,-

PEPERONATA E BURRATA FRESCA AFFUMICATA
NA DŘEVĚ PEČENÉ PAPRIKY, RAJČATA, CIBULE A ČESNEK S ČERSTVOU ZAUZENOU BURRATOU
389,-

ZUPPA – POLÉVKA

ZUPPA TOSCANA DI LENTICCHIE
TOSKÁNSKÁ ČOČKOVÁ POLÉVKA S DOMÁCÍMI KRUTONY S EXTRA PANENSKÝM OLIVOVÝM OLEJ
189,-

INSALATA- SALÁT

INSALATA GRANDE DI AUTUNNO
VELKÝ PODZIMNÍ ITALSKÝ SALÁT - MIX STŘEDOZEMNÍ GRILOVANÉ ZELENINY S DOMÁCÍM NAKLÁDANÝM SMETANOVÝM SÝREM
399,-

PASTA – TĚSTOVINY

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO
DOMÁCÍ ČERSTVÉ TAGLIATELLE SE SLÁVKAMI NA VÍNĚ, ČESNEKU A RAJČATECH, KREVETAMI, KALAMÁREM A CHOBOTNICÍ S PETRŽELKOU
599,-

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI CON CARNE DA COSTINE DI MAIALE, PURÉ CREMOSO DI ZUCCHA E ORTAGGI A RADICE
DOMÁCÍ RAVIOLI PLNĚNÉ MASEM Z VEPŘOVÝCH ŽEBER S CRÉMOVÝM PYRÉ Z DÝNĚ A KOŘENOVÉ ZELENINY
489,-

STROZZAPRETI ALLA CREMA DI ZUCCA CON PARMIGIANO, PANCETTA, STRACCIATELLA FRESCA E PISTACCHI ARROSTITI
STROZZAPRETI (ČERSTVÁ KRÁTKÁ PASTA) S DÝŇOVÝM KRÉMEM, PARMAZÁNEM, PANCETTOU, ČERSTVOU STRACCIATELLOU A PRAŽENÝMI PISTÁCIEMI
449,-

PENNE ALL‘ AMATRICIANA
DOMÁCÍ PASTA ,,PENNE“ S RAJČATY, ČESNEKEM, CHILLI, BÍLÉ VÍNO, PANCETTA A PECORINO ROMANO
299,-

SECONDI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLO

FILETTO DI MANZO
STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ (CCA 250G)
699,-

GUANCE DI MAIALE AL VINNO ROSSO CON ORTAGGI A RADICE E FAGGIOLI GRATINNATI
VEPŘOVÁ LÍČKA PO TOSKÁNSKU NA ČERVENÉM VÍNĚ S KOŘENOVOU ZELENINOU A GRATINOVANÝMI FAZOLEMI
489,-

INVOLTINO DI PETTO DI POLLO RIPIENO CON SALSICCIA, CASTAGNE, FEGATO DI POLLO, SALSA DI BIRRA SCURA, VINO ROSSO E UVETTA
KUŘECÍ ROLÁDKA PLNĚNÁ DOMÁCÍ SALSICCIOU, KAŠTANY A KUŘECÍMI JATÝRKY S OMÁČKOU Z ČERNÉHO PIVA, MERLOTU A HROZINEK
489,-

ENTRECOTE DI VITELLO IN CARROZZA DI PARMIGIANO
SMAŽENÉ PLÁTKY TELECÍ ROŠTĚNÉ V PARMAZÁNOVÉM TĚSTÍČKU
549,-

PESCE – RYBA

ORATA / BRANZINO AL FORNO O AL SALLE– PESCE FRESCO
PEČENÁ PRAŽMA / MOŘSKÝ VLK NA BYLINÁCH NEBO V SOLNÉ KRUSTĚ (PŘÍPLATEK 100,- NA RYBU) – ČERSTVÁ RYBA !!!
179,- / 100g

FRITTO MISTO DI MARE
MIX SMAŽENÝCH MOŘSKÝCH PLODŮ PODÁVANÝ V PAPILOTĚ S CITRÓNOVOU MAJONÉZOU
599,-

POLIPO ALLA GRIGLIA, INSALATA SICILIANA
CHAPADLA Z CHOBOTNICE NA GRILU SE SALÁTKEM Z GRENAILLÍ, CIBULKY, OLIV, CHERRY RAJČÁTEK A ČESNEKEM
599,-

PINSA ROMANA

PINSA BURRATA POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO
ROMÁNSKÁ PINSA S BURRATOU, POLOSUŠENÝMI CHERRY RAJČÁTKY, RUCOLOU A ČERSTVOU BAZALKOU
429,-

PINSA ZUCCA, SALSICCIA E STRACCIATELLA
ROMÁNSKÁ PINSA S DÝŇOVÝM ZÁKLADEM, MOZZARELLA, DOMÁCÍ SALSICCIA, ČERSTVÁ STRACCIATELLA A CHIPS Z PANCETTY
399,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO
ROMÁNSKÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM, MOZZARELLA FIOR DI LATE, MORTADELLA A PISTÁCIOVÁ STRACCIATELLA POSYPANÁ DRTÍ Z PISTÁCIOVÝCH OŘÍŠKŮ
399,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI
ROMÁNSKÁ BÍLÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM, GORGONZOLOU, PIKANTNÍM ITALSKÝM SALÁMEM (SPIANATA ROMANA), POLOPEČENÝMI CHERRY RAJČÁTKY A KARAMELIZOVANÝMI CIBULKAMI
389,-

DEZERT

PALLINNE DI PISTACCHIO AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA
DOMÁCÍ PISTÁCIOVÉ KULIČKY V ČOKOLÁDĚ S VANILKOVÝM KRÉMEM

229,-

MENU SPECIALE – SPECIAL MENU AJ

ANTIPASTI – APPETIZERS

MELANZANE IN CARROZZA DI PARMIGIANO, CREMA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POLVERE DA OLIO BASILICO E POMODORINI ARROSTI

FRIED EGGPLANT IN PARMESAN TRI-PACK WITH FIOR DI LATE MOZZARELLA CREAM, BASIL OIL POWDER AND ROASTED CHERRY TOMATOES

379,-

PEPERONATA E BURRATA FRESCA AFFUMICATA

Wood-roasted peppers, tomatoes, onions, and garlic with fresh smoked burrata

389,-

ZUPPA – SOUP

ZUPPA TOSCANA DI LENTICCHIE

Tuscan Lentil Soup with Homemade Croutons and Extra Virgin Olive Oil

189,-

INSALATA – SALAD

INSALATA GRANDE DI AUTUNNO

LARGE AUTUMN ITALIAN SALAD – MIX OF GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES WITH HOMEMADE MARINATED CREAM CHEESE

399,-

PASTA – PASTA

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO

Homemade Fresh Tagliatelle with Mussels in Wine, Garlic and Tomatoes, Shrimp, Squid and Octopus with Parsley

599,-

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI CON CARNE DA COSTINE DI MAIALE, PURÉ CREMOSO DI ZUCCHA E ORTAGGI A RADICE

Homemade ravioli filled with pork ribs and a creamy purée of pumpkin and root vegetables

489,-

STROZZAPRETI ALLA CREMA DI ZUCCA CON PARMIGIANO, PANCETTA, STRACCIATELLA FRESCA E PISTACCHI ARROSTITI

Strozzapreti (fresh short pasta) with pumpkin cream, Parmesan, pancetta, fresh stracciatella, and roasted pistachios

449,-

PENNE ALL‘ AMATRICIANA

HOMEMADE PASTA "PENNE" WITH TOMATOES, GARLIC, CHILLI, WHITE WINE, PANCETTA AND PECORINO ROMANO

299,-

SECONDI PIATTI – MAIN MEAL

FILETTO DI MANZO Beef Tenderloin Steak (approx. 250g)

699,-

GUANCE DI MAIALE AL VINNO ROSSO CON ORTAGGI A RADICE E FAGGIOLI GRATINNATI

Tuscan-style pork cheeks in red wine with root vegetables and gratinéed beans

489,-

INVOLTINO DI PETTO DI POLLO RIPIENO CON SALSICCIA, CASTAGNE, FEGATO DI POLLO, SALSA DI BIRRA SCURA, VINO ROSSO E UVETTA

Chicken Roulade Stuffed with Homemade Salsiccia, Chestnuts, and Chicken Livers, with a Black Beer, Merlot, and Raisin Sauce

489,-

ENTRECOTE DI VITELLO IN CARROZZA DI PARMIGIANO

Fried slices of veal sirloin in Parmesan batter

549,-

PESCE – FISH

ORATA / BRANZINO AL FORNO O AL SALLE– PESCE FRESCO

ROASTED SEA BREAM / SEA BASS WITH HERBS OR IN SALT CRUST (SURCHARGE 100,- PER FISH) – FRESH FISH !!!

179,- / 100g

FRITTO MISTO DI MARE

MIXED FRIED SEAFOOD SERVED EN PAPILOTE WITH LEMON MAYONNAISE

599,-

POLIPO ALLA GRIGLIA, INSALATA SICILIANA

GRILLED OCTOPUS TENTACLES WITH SALAD OF GRENAILS, ONIONS, OLIVES, CHERRY TOMATOES AND GARLIC

599,-

PINSA ROMANA

PINSA BURRATA POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

Roman Pinsa with Burrata, Semi-Dried Cherry Tomatoes, Arugula, and Fresh Basil

429,-

PINSA ZUCCA, SALSICCIA E STRACCIATELLA

Roman-style pinsa with a pumpkin base, mozzarella, homemade salsiccia, fresh stracciatella, and pancetta chips.

399,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

Roman Pinsa with Cream Base, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella and Pistachios Stracciatella Topped with Crushed Pistachios

399,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

Roman White Pinsa with Cream Base, Gorgonzola, Spicy Italian Salami (Spianata Romana), Semi-Roasted Cherry Tomatoes and Caramelized Onions

389,-

DEZERT

PALLINNE DI PISTACCHIO AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA

Homemade Chocolate-Coated Pistachio Balls with Vanilla Cream

229,-

MENU SPECIALE – SPEZIELLES MENÜ NJ

ANTIPASTI – VORSPEISEN

MELANZANE IN CARROZZA DI PARMIGIANO, CREMA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POLVERE DA OLIO BASILICO E POMODORINI ARROSTI

Aubergine in parmesankruste mit Fior di Late Mozzarella-Creme, Basilikumölpulver und gerösteten Kirschtomaten

379,-

PEPERONATA E BURRATA FRESCA AFFUMICATA

Im Holzofen geröstete Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit frisch geräucherter Burrata

389,-

ZUPPA

ZUPPA TOSCANA DI LENTICCHIE

Toskanische Linsensuppe mit hausgemachten Croutons und nativem Olivenöl extra

189,-

INSALATA

INSALATA GRANDE DI AUTUNNO

GROSSER ITALIENISCHER HERBSTSALAT - MISCHUNG AUS GEGRILLTEM MEDITERRANEM GEMÜSE MIT HAUSGEMACHTEM EINGELEGTEM FRISCHKÄSE

399,-

PASTA

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO

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

599,-

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI CON CARNE DA COSTINE DI MAIALE, PURÉ CREMOSO DI ZUCCHA E ORTAGGI A RADICE

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Schweinerippchen und cremigem Kürbis- und Wurzelgemüsepüree

489,-

STROZZAPRETI ALLA CREMA DI ZUCCA CON PARMIGIANO, PANCETTA, STRACCIATELLA FRESCA E PISTACCHI ARROSTITI

STROZZAPRETI (Frische Kurznudeln) mit Kürbiscreme, Parmesan, Pancetta, frischer Stracciatella und gerösteten Pistazien

449,-

PENNE ALL‘ AMATRICIANA

Hausgemachte Pasta „Penne“ mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Weißwein, Pancetta und Pecorino Romano

299,-

SECONDI PIATTI – HAUPTGERICHTE

FILETTO DI MANZO

Rinderfiletsteak (ca. 250g)

699,-

GUANCE DI MAIALE AL VINNO ROSSO CON ORTAGGI A RADICE E FAGGIOLI GRATINNATI

Toskanische Schweinebacken in Rotwein mit Wurzelgemüse und gratinierten Bohnen

489,-

INVOLTINO DI PETTO DI POLLO RIPIENO CON SALSICCIA, CASTAGNE, FEGATO DI POLLO, SALSA DI BIRRA SCURA, VINO ROSSO E UVETTA

Hähnchenroulette gefüllt mit hausgemachter Salsacica, Kastanien und Hähnchenleber mit dunkler Bier-, Merlot- und Rosinensauce

489,-

ENTRECOTE DI VITELLO IN CARROZZA DI PARMIGIANO

In Parmesan-Teig gebackene Kalbfleischscheiben

549,-

PESCE

ORATA / BRANZINO AL FORNO O AL SALLE– PESCE FRESCO

Gebratene Dorade / wolfabrasch mit Kräutern oder in Salzkruste (Aufpreis 100,- pro Fisch) – Frischer Fisch!!!

179,- / 100g

FRITTO MISTO DI MARE

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, in Pergamentpapier mit Zitronenmayonnaise serviert

599,-

POLIPO ALLA GRIGLIA, INSALATA SICILIANA

Gegrillte Oktopus-Tentakel mit Salat aus Gräsern, Zwiebeln, Oliven, Kirschtomaten und Knoblauch

599,-

PINSA ROMANA

PINSA BURRATA POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

Römische Pinsa mit Burrata, halbtrockenen Cherrytomaten, Rucola und frischem Basilikum

429,-

PINSA ZUCCA, SALSICCIA E STRACCIATELLA

ROMANISCHE PINSA MIT KÜRBISBASIS, MOZZARELLA, HAUSGEMACHTER SALSICCIA, FRISCHER STRACCIATELLA UND PANCETTA-CHIPS

399,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

Römische Pinsa mit Cremebasis, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella und Pistazien-Stracciatella, bestreut mit zerstoßenen Pistazien

399,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

Römische weiße Pinsa mit Cremebasis, Gorgonzola, scharfer italienischer Salami (Spianata Romana), halb gerösteten Cherrytomaten und karamellisierten Zwiebeln

389,-

DEZERT

PALLINNE DI PISTACCHIO AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA

Hausgemachte Schokoladen-Pistazienkugeln mit Vanillecreme

229,-

MENU SPECIALE – СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ RJ

ANTIPASTI – ЗАКУСКИ

MELANZANE IN CARROZZA DI PARMIGIANO, CREMA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POLVERE DA OLIO BASILICO E POMODORINI ARROSTI

Жареные баклажан, обваленные в пармезане, в панировке из пармезана
с кремом из моцареллы Fior di Late, порошком базиликового масла и запеченными помидорами черри.

379,-

PEPERONATA E BURRATA FRESCA AFFUMICATA

Запеченные на дровах перец, помидоры, лук и чеснок со свежекопченой бурратой

389,-

ZUPPA – СУП

ZUPPA TOSCANA DI LENTICCHIE

Тосканский чечевичный суп с домашними гренками и оливковым маслом первого отжима

189,-

INSALATA – САЛАТ

INSALATA GRANDE DI AUTUNNO

Большой осенний итальянский салат — смесь средиземноморских овощей, приготовленных на гриле, с домашним маринованным сливочным сыром

399,-

PASTA – ПАСТА

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO

Домашние свежие тальятелле с мидиями в вине, чесноке и помидорах, креветками, кальмарами и осьминогом с петрушкой

599,-

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI CON CARNE DA COSTINE DI MAIALE, PURÉ CREMOSO DI ZUCCHA E ORTAGGI A RADICE

Домашние равиоли с начинкой из свиных ребрышек и сливочным пюре из тыквы и корнеплодов

489,-

STROZZAPRETI ALLA CREMA DI ZUCCA CON PARMIGIANO, PANCETTA, STRACCIATELLA FRESCA E PISTACCHI ARROSTITI

СТРОЗЗАПРЕТИ (СВЕЖАЯ КОРОТКАЯ ПАСТА) С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ, ПАРМЕЗАНОМ, ПАЧЕТТОЙ, СВЕЖЕЙ СТРАКЧАТЕЛЛОЙ И ЖАРЕНЫМИ ФИСТАШКАМИ

449,-

PENNE ALL‘ AMATRICIANA

Домашняя паста «пенне» с помидорами, чесноком, чили, белым вином, панчетой и сыром пекорино романо.

299,-

SECONDI PIATTI – ОСНОВНОЕ БЛЮДО

FILETTO DI MANZO

Стейк из говяжьей вырезки (около 250 г)

699,-

GUANCE DI MAIALE AL VINNO ROSSO CON ORTAGGI A RADICE E FAGGIOLI GRATINNATI

ые щечки по-тоскански в красном вине с корнеплодами и тертой фасолью.

489,-

INVOLTINO DI PETTO DI POLLO RIPIENO CON SALSICCIA, CASTAGNE, FEGATO DI POLLO, SALSA DI BIRRA SCURA, VINO ROSSO E UVETTA

Куриная рулетка с домашней сальсой, каштанами и куриной печенью, подаваемая с темным пивом, мерло и изюмным соусом

489,-

ENTRECOTE DI VITELLO IN CARROZZA DI PARMIGIANO

Жареные ломтики телятины, запеченные в панировке из пармезана

549,-

PESCE – РЫБА

ORATA / BRANZINO AL FORNO O AL SALLE– PESCE FRESCO

Жареный золотистый морской лещ/ морской басс травами или в соляной корочке (доплата 100 Kč за рыбу) – свежая рыба!!!

179,- / 100g

FRITTO MISTO DI MARE

Жареные морепродукты в панировке (en papilote) с лимонным майонезом.

599,-

POLIPO ALLA GRIGLIA, INSALATA SICILIANA

Жареные щупальца осьминога с салатом из салат из картофеля гренай, лука, оливок, помидоров черри и чеснока.

599,-

PINSA ROMANA - ПИНСА РОМАНО

PINSA BURRATA POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

Римская пинса с бурратой, полусушеными помидорами черри, рукколой и свежим базиликом

429,-

PINSA ZUCCA, SALSICCIA E STRACCIATELLA

РОМАНСКАЯ ПИНСА С ТЫКВЕННОЙ ОСНОВОЙ, МОЦАРЕЛЛОЙ, ДОМАШНЕЙ САЛЬСИКЧЕЙ, СВЕЖЕЙ СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ И ЧИПСАМИ ПАНКЕТТА

399,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

Римская пинса на сливочной основе, моцарелла фиор ди латте, мортаделла и страчателла из фисташек, посыпанная дроблеными фисташками

399,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

Римская белая пинса на сливочной основе, горгонзола, острая итальянская салями (spianata romana), полузапеченные помидоры черри и карамелизированный лук

389,-

DEZERT

PALLINNE DI PISTACCHIO AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA

Домашние шоколадно-фисташковые шарики с ванильным кремом

229,-