

## SPECIALITÀ DELLA SETTIMANA SPECIALS OF THE WEEK

Crema di asparagi con crostini .....	145
<i>Asparagus creamy soup with croutons</i>	
Jarní chřestový krém s krutony	
Insalatina di rucola e pomodorini con pancetta grigliata .....	165
<i>Salad with rucola, cherry tomatoes and Italian grilled pancetta</i>	
Salátek z rukoly s cherry rajčátky a italská slanina	
Roastbeef con pesto di asparagi e pesto rosso siciliano.....	185
<i>Roastbeef with asparagus and dry tomatoes pesto</i>	
Roastbeef s chřestovým pestem	
Caprino alla griglia con miele e insalatina con le noci .....	185
<i>Grilled goat cheese with honey, salad with whole nuts</i>	
Grilovaný kozí sýr s medem servírovaný na salátku s ořechy	
Speck tirolese con asparagi selvatici marinati .....	235
<i>Italian speck from Tirolo with marinated wild asparagus</i>	
Tyrolský speck s marinovaným divokým chřestem	
-----	
Pappardelle caserecce agli asparagi verdi e code di gambero ....	245
<i>Home-made pappardelle with green asparagus and prawns</i>	
Domácí pappardelle se zeleným chřestem a krevetě ocásky	
Risotto con punte di asparagi e speck .....	325
<i>Risotto with asparagus and Italian speck from Tirolo</i>	
Risotto s chřestem a tyrolským speckem	
Tortellini di casa al tartufo con salsa tartufata ai formaggi.....	295
<i>Truffle home-made tortellini with a cheesy truffle cream</i>	
Domácí lanýžové tortellini se sýrovo-lanýžovým krémem	
-----	
Saltimbocca con asparagi e crudo di Parma.....	410
<i>Veal saltimbocca with asparagus and Parma ham</i>	
Telecí saltimbocca s chřestem a parmskou šunkou	
Bio-entrecôte di manzo con riduzione di Amarone .....	475
<i>Grilled Argentinian bio-entrecôte with Amarone wine reduction</i>	
Bio-entrecôte z Argentiny s bylinkami připravované s Amar. redukcí	
Filetto di tonno o pescespada con salsa al limone e capperi.....	445
<i>Tuna or sword-fish steak with a lemon-capers sauce</i>	
Tuňákový nebo mečounový steak s omáčkou z kapary a citronem	
-----	
Pannacotta con salsa alle fragole .....	165
<i>Pannacotta with strawberry sauce</i>	
Pannacotta s jahodovým přelivem	



### VINI AL BICCHIERE WINE BY THE GLASS ROZLEVANÁ VÍNA

#### BIANCHI 0,15

Chardonnay Veneto .....	75
Bianco di Toscana IGT .....	85
Moscato Dolce .....	115
Pinot Grigio .....	125

#### ROSE

Rosato .....	85
--------------	----

#### ROSSI 0,15

Lambrusco amabile .....	65
Cabernet Veneto .....	75
Nero d'Avola Sicilia .....	95
Rosso di Sicilia .....	115
Valpolicella Ripasso .....	145

Prosecco .....	115
----------------	-----

Vino passito di Pantelleria .....	165
-----------------------------------	-----

#### **VINO DELLA CASA - HOUSE WINE**

Chardonnay	0,5 l.....	249
Cabernet Veneto	0,5 l.....	249