



# Menu

Společně s mladým kreativním michelinským šéfkuchařem Pasqualem Laerou jsme připravili tři nová menu plná hravých předkrmů, sezónní zeleniny, šťavnatého masa z volných chovů a dalších italských surovin. Každé jídlo vzniká z čerstvých ingrediencí a s respektem k tomu, co nám příroda právě nabízí.

Součástí každého menu je pečivo z naší vlastní pekárny podle originálních receptur římského pekaře Fabrizia Franca.

K menu si můžete vybrat také jeden ze tří nápojových balíčků, které zahrnují

čtyřhodinovou konzumaci vín od italských vinařů a dalších nápojů. A pokud si chcete poskládat večer podle svého, stačí vybírat z naší kompletní nabídky vín, aperitivů i nealkoholických nápojů.

Ceny jednotlivých menu a nápojových balíčků jsou uvedeny za osobu a včetně DPH. K celkové faktuře bude připočítán servisní poplatek ve výši 10 %.



# PASQUALE LAERA & CHIARA ABBONA

---

Pasquale Laera, michelinský šéfkuchař, který s hravostí propojuje chutě rodné Puglie a milovaného Piemontu, je autorem našich eventových menu.

Chiara Abbona z piemontského Dogliani, je jednou z vinařek, jejíž vína si můžete vychutnat v nápojových balíčcích i v dárkových koších.

# TRADIZIONALE

## 1 490 Kč | os.

---

### PŘEDKRM

Výběr italských ovčích a kravských sýrů s  
lískovými oříšky z Piemontu  
a salsou z hrušek a fíků  
Výběr italských šunek a salámů  
s grissinami z naší pekárny  
Salát Caprese s mozzarellou a rajčaty  
Brokolice s uzenou provolou  
a kandovaným citronem  
Cukety s ricottou  
Marinovaný losos s kozím sýrem  
a červenou cibulí z Tropey

### PRVNÍ CHOD Z VELKÉ PÁNVE (NA VÝBĚR)

Rigatoni s ragú ze salsicci  
Rigatoni s rajčaty

### MASA NA GRILU

Marinovaná vepřová Etrusca

### RYBY NA GRILU

Filet z tresky

### PŘÍLOHY

Vařené plněné brambory  
s fontinou a čekankou  
Sicilská zeleninová caponata

### DEZERTY (2 KS | OS.)

Mix italských mini dezertů



# SELEZIONE

## 1 690 Kč | OS.

---

### PŘEDKRMY

Výběr italských ovčích a kravských sýrů s lískovými oříšky z Piemontu a salsou z hrušek a fíků

Výběr italských šunek a salámů s grissinami z naší pekárny

Hovězí roastbeef

Toskánský salát Panzanella

Smažené cukety alla poverella

s mátou a mandlovou omáčkou

Lilek a funghetto na rajčatech a bylinkách

Různé druhy vaječných omelet frittata

Mořský salát s chobotnicí, bramborami a kalamáry

Marinovaný losos s kozím sýrem

a červenou cibulí z Tropey

Salát z regionu Langhe s celerem, ořechy a sýrem Bra

### PRVNÍ CHOD Z VELKÉ PÁNVE (NA VÝBĚR)

Rigatoni all'Amatriciana

s rajčaty a guanciale

Rigatoni all'Amatriciana

s mořskými plody

### MASA NA GRILU

Hovězí vysoký roštěnec

Mini burger z hovězího masa s hořčičnou omáčkou a zelným salátem

### RYBY NA GRILU

Filet z mořského vlka

Dušené mořské plody s opečeným chlebem

### PŘÍLOHY

Vařené plněné brambory (s fontinou a čekankou, s houbami a gorgonzolou)

Sicilská zeleninová caponata

### DEZERTY (2 KS | OS.)

Mix italských mini dezertů



# PRESTIGE

## 1 990 Kč | OS.

### PŘEDKRMY

Výběr italských ovčích a kravských sýrů s lískovými oříšky z Piemontu a salsou z hrušek a fiků

Výběr italských šunek a salámů s grissinami z naší pekárny

Hovězí roastbeef

Salát Caprese s mozzarellou a rajčaty

Smažené cukety alla poverella s mátou a mandlovou omáčkou

Brokolice s uzenou provolou a kandovaným citronem

Květák pečený v troubě se sýrem

Castelmagno a pepřovou omáčkou

Lilek a funghetto na rajčatech a bylinkách

Různé druhy vaječných omelet frittata

Mořský salát s chobotnicí, bramborami a kalamáry

Pstruhový salát s rajčaty, bazalkou a pistáciemi

Marinovaný losos s kozím sýrem

a červenou cibulí z Tropey

Salát z regionu Langhe s celerem, ořechy a sýrem Bra

Plněný lilek

### PRVNÍ CHOD Z VELKÉ PÁNVE (NA VÝBĚR)

Rigatoni all'Amatriciana

s rajčaty a guanciale

Rizoto s mořskými plody, citronem a petrželkou

Šafránové rizoto se salsicciou

### MASA NA GRILU

Hovězí Fiorentina

Grilovaná salsiccia

Pečený toskánský nízký roštěnec

### RYBY NA GRILU

Filet z mořského vlka

Špíz s krevetami a chobotnicí

Filety z pražmy pečené v papilotě

### PŘÍLOHY

Vařené plněné brambory (s fontinou a čekankou, s houbami a gorgonzolou)

Sicilaská zeleninová caponata

### DEZERTY (3 KS | OS.)

Mix italských mini dezertů



# NÁPOJE

## COFFEE BREAK

---

### NÁPOJOVÝ BALÍČEK SEMPLICE

**890 Kč | os | 4 h**

prosecco  
jeden druh bílého vína  
jeden druh červeného vína  
pivo  
voda perlivá, neperlivá  
domácí limonády  
káva, čaj

### NÁPOJOVÝ BALÍČEK MEDIO

**990 Kč | os | 4 h**

prosecco  
dva druhy bílého vína  
dva druhy červeného vína  
pivo  
voda perlivá, neperlivá  
domácí limonády  
káva, čaj

### NÁPOJOVÝ BALÍČEK ESCLUSIVO

**1 100 Kč | os | 4 h**

franciacorta  
tři druhy bílého vína  
tři druhy červeného vína  
pivo  
voda perlivá, neperlivá  
nealko nápoje  
domácí limonády  
káva, čaj

### COFFEE BREAK

**590 Kč | os**

káva, čaj  
pomerančový fresh  
voda perlivá, neperlivá  
výběr bruschettek a cicchetek  
výběr croissantů  
čerstvé ovoce



