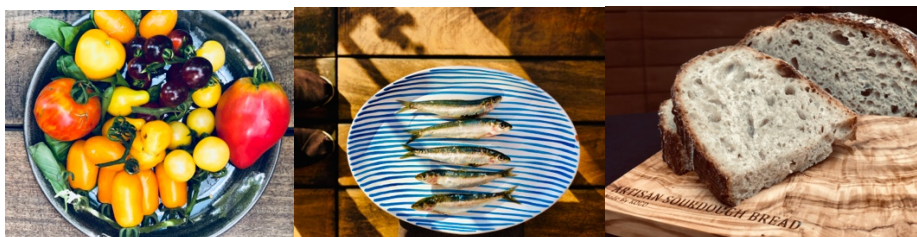


## Denný špeciál: Štvrtok, 12. september 2019: Dnes máme:



Domáce rajčinky - Čerstvé sardinky s bruschettou - Chrumkavý kváskový chlieb

### ANTIPASTI & INSALATE

**Bruschetta con galletti**- Naša domáca kvásková bruschetta s lesnými kuriatkami na masle 11,5

**Sarde marinate**- Marinované sardinky, marinovaná domáca paprika a fenikel, podávané s bruschettkou z nášho domáceho kváskového chleba 11,5

**Insalata con tomate**- Šalát z našich domácich paradajok s krémovou Burratou (125g) a bylinkami 12

**Lingua di manzo Piemontese**- Pomaly varený hovädzí jazyk z plemena Piemontese (80g) s chrenovým crème fraîche a domácim kváskovým chlebom 12,5

**Jamón Ibérico 5J. de Bellota D.O.P. Pedroches (80g)**- Jedinečná vyzretá šunka z čiernych ibérijských prasiatok zo Španielska 22

### PRIMI

**Gnocchi con galleti e tartufo nero**- Domáce gnocchi s čerstvými kuriatkami a čiernou hľuzovkou 16,5

**Spaghetti con tonno**- Domáce špagety s divokým tuniakom, olivami, cherry rajčinami a kaparmi 18,5

**Ravioli con granchio**- Ravioli plnené mäskom z Kraba kráľovského a hráškom 29

### SECONDI

**Calamari picante con spinachi**- Pikantné kalamáre (180g) so špenátom a cícerom 23,5

**Filetto di branzino con cozze**- Filet divokého morského vlka (200g) so Slávkami 27

**Filetto di tonno con cous cous verde**- Filet divokého žltoplutvého tuniaka so zeleným kuskusom 27,5

**KING CRAB alla griglia (250g/500g/celý 2,5kg)**- 1-2 nohy alebo celý aljašský KING KRAB (t.j. 6 nôh, telo a 2 klepetá) - naporcované, narezané, s prepusteným maslom a estragónovým crème fraîche 36/72/99/kg

**NY-strip con galletti**- NY Strip steak nakrájaný na plátky (180g) podávaný s čerstvými lesnými kuriatkami 26

**Wagyu flank steak**- Wagyu (5) flank steak (180g) s čiernou hľuzovkou 28

**CATCH OF THE DAY** - Čerstvé ryby z našej vitríny, pečené v celku alebo v soľnej kruste

**Orata (450g)**- Pražma kráľovská 19,5  
*Divoké, chytané na udicu*

**Branzino selvatico (800g+/1kg+)**- Divoký, na udicu lovený morský vlk 6,9/100g

**Sogliola selvatica (500g+)**- Divoký morský jazyk 6,9/100g

## Daily special: Thursday, September 12<sup>th</sup>, 2019: Our fresh picks:



Organic tomatoes - Fresh sardines - Crunchy sour-dough bread

### ANTIPASTI & INSALATE

- Bruschetta con galletti-** Our home-made sour dough bruschetta with fresh chanterelle mushrooms 11,5
- Sarde marinate-** Marinated sardines, fennel and marinated peppers served with our home-made sour-dough bruschetta 11,5
- Insalata con tomate-** Organic tomato salad with fresh herbs and creamy Burrata 12
- Lingua di manzo Piemontese-** Slowly cooked beef tongue from Piemontese breed (80g) with horseradish crème fraîche and our home-baked sour-dough bread 12,5
- Jamón Ibérico 5J. de Bellota D.O.P. Pedroches (80g)-** Unique air-dried Iberian ham 22

### PRIMI

- Gnocchi con galletti e tartufo nero-** Home-made gnocchi with chanterelle mushrooms and black truffle 16,5
- Spaghetti con tonno-** Home made spaghetti with wild tuna, olives, cherry tomatoes and capers 18,5
- Ravioli con granchio-** Home-made ravioli with King crab meat and peas filling 29

### SECONDI

- Calamari picante con spinachi-** Spicy squid (180g) with spinach and chickpeas 23,5
- Filetto di branzino con cozze-** Wild sea bass fillet (200g) with mussels 27
- Filetto di tonno con cous cous verde-** Wild tuna fillet with green herbs cous cous 27,5

<b>KING CRAB alla griglia (250g/500g/whole crab 2,5kg)-</b> 1-2 legs or pincer or whole King crab (6 legs, cluster and 2 pincers), portioned for your convenience, served with clarified butter and tarragon crème fraîche	36/72/99/kg
--	-------------

- NY-strip con galletti-** Sliced NY Strip steak served with chanterelle mushrooms 26
- Wagyu flank steak-** Wagyu (5) flank steak (180g) with black truffle 28

### CATCH OF THE DAY – Fresh fish from our display, grilled or roasted in the salt crust

- Orata (450g)-** Sea bream 19,5
- Wild, line-caught fish*
- Branzino selvatico (800g+/1kg+)-** Wild sea bass, line-caught 6,9/100g
- Sogliola selvatica (500g+)-** Wild sole 6,9/100g