



LA FINESTRA

IN CUCINA

Caponata di verdure e triglie con salsa verde

Rybí caponatta s zprudka opečenou parmici a omáčkou salsa verde

Traditional fish caponata with seared red mullet and salsa verde

Crema di zucca con uovo cucinato a bassa temperatura e pane alle olive e zenzero

Dýňová polévka s pomalu vařeným vejcem a zázvorový perník s olivami

Pumpkin soup topped with slow cooked egg and olives-ginger bread

Petto di cappone cucinato sottovuoto con purea di broccoli, cipolle di tropea gratinate al pecorino e salsa di lenticchie

Ve vakuu připravený kapoun, brokolicové purée s ančovičkami, gratinovaná cibule z Tropea s pecorinem a čočková omáčka

Capon breast baked “under pressure” with broccoli purée and anchovies, gratin Tropea onion filled with Pecorino and lentils sauce

oppure / *nebo* / or

Crocchette di carpa frita con puré di patate al tartufo e schiuma di prosciutto affumicato

Krokety z kapra s lanýžovo bramborovou kaší a pěnou z uzené šunky

Crocquet of fried carp with creamy truffle mash potatoes and foam of smoked ham

Cannoli alle mandorle con crema di vaniglia e cioccolata calda alle ciliegie

Mandlové Canolli s vanilkovým krémem a teplá třešňovo- čokoládová omáčka

Almond canolli with vanilla custard and warm cheery-chocolate sauce

Cena / Price 1.250,- CZK