



# LA FINESTRA IN CUCINA

Terrina di fegato grasso e noci con carpaccio di rapa rossa e lenticchie verdi  
*Terina z křepelky s Foie Gras a restovanými ořechy na carpacciu z červené řepy,  
salát ze zelené čočky a balsamico*

**Terrine of quail and Foie gras with roasted nuts, beetroot carpaccio and  
green lentils-balsamico salad**

Fagioli bianchi con astice in fricassea, mozzarella di bufala affumicata e pata negra croccante  
*Polévka z bílých fazolí s fricasse z humra, lehce zauzená Bufallo mozzarella  
a křupavá Pata negra*

**White fagioli soup with lobster fricasse, smoked Bufallo mozzarella and  
crispy Pata negra**

Vermicelli con il piennolo e tartare di merluzzo  
*Vermicelli s Pienollo rajčaty a tatarák z tresky*

**Vermicelli with Pienollo tomatoes reduction and cod tartare**

Guancia di vitello cotta lentamente con puré di mele e cannella, crema di rafano  
e patate gratinate

*Pomalů pečená telecí líčka s jablečno-skořicovým purée, křenovou omáčkou  
a gratinovaným bramborem*

**Slowly cooked veal cheeks, winter apple-cinnamon purée,  
creamy horse radish sauce and gratinated butter potatoes**

oppure /nebo / or

Filetto di luccio con insalata di funghi spugnole e vegetali, scalogno glassato e schiuma di latte e tartufo

*Zprudka opečený candát se salátem ze zeleniny a smržů,  
glazovaná šalotka a lanýžová pěna*

**Seared pikeperch with warm vegetables-morrels salad,  
glazed shallots and milk truffle foam**

Millefoglie di castagne con marmellata di prugne ed aria di grappa  
*Kaštanové mille foglie s teplým švestkovým kompotem a pěnou z grappy*

**Chesnuts mille foglie with warm plum compot and grappa foam**

**Cena / Price 2.950,- CZK**

*Při rezervaci uveďte prosím jako garanci číslo vaší platební karty. Při zrušení rezervace 24 hodin předem  
neúčtujeme žádné storno poplatky.*

**We will need a credit card number as a guaranty of your reservation. No deposit will be charged. If cancelled up to 1 day  
before the date of reservation, no fee will be charged.**