



LA FINESTRA IN CUCINA



Gli antipasti

CALAMARI FRITTI CON MAJONESE AL CEDRO <i>Smažené kalamáry s limetkovou majonézou</i>	325,-
TARTARA DI MANZO CON RICOTTA DI BUFALA <i>Hovězí tatarák s ricottou a křepelčím vajíčkem</i>	345,-
INSALATA DI PIENNOLO ED ACCIUGA AAA CON LA MOZZARELLA DI BUFALA <i>Salát z Piennolo rajčat s ančovičkami AAA a buvolí mozzarellou</i>	315,-
CARPACCIO DI RAPA ROSSA CON IL CAPRINO DI BELTRAMI PERE, VANIGLIA, ARANCE E NOCCIOLE VANIGLIATE <i>Carpaccio z červené řepy, hrušky a kozího sýra Beltrami, pomerančovo- vanilkový dresink a vlašské ořechy</i>	295,-
CAPPESANTE GRIGLIATE, CREMA DI CAVOLFIORI, SALSA BERNESE E BOTTARGA DI MUGGINE <i>Zprudka opečené mušle svatého Jakuba s květákovým purée, bernskou omáčkou a bottargou</i>	345,-
VARIAZIONE DI LINGUA DI VITELLO AFFUMICATA. AL RAFANO, ALL'UVAPASSA ED AL TARTUFO <i>Variace uzeného telecího jazyka - s křenem, rozinkami a lanýžovou omáčkou</i>	325,-

Le minestre

BRODO CHIARIFICATO DI POLLO CON GNOCCHI DI RICOTTA DI BUFALA ED ANIMELLE <i>Kuřecí vývar s ricottovými gnocchi a brzlíkem</i>	185,-
CREMA DI LENTICCHIE VERDI CON LO ZAFFERANO ED ASTICE <i>Čočková polévka ze zelené čočky a šafránu s humřím sauté</i>	195,-

Le paste

RISOTTO ALLA CREMA DI MERLUZZO CON LIMONE E PROVOLA AFFUMICATA <i>Citronové risotto s treskou a uzeným sýrem provola</i>	325,-/395,-
FUSILLI AL POMODORO DATTERO E PECORINO DI CARTOCETO BELTRAMI <i>Fusilli s omáčkou z rajčat dattero s čerstvým pecorinem di Beltrami</i>	295,-/365,-
RAVIOLO RIPIENO DI CODA DI BUE CON CREMA DI MELANZANE E FONDUTA DI PARMIGIANO <i>Raviolo plněné volskou oháňkou s lilkovým kaviárem a parmesánovým fondue</i>	315,-/375,-
ANELLI CON CREMA DI ZUCCA, ZAFFERANO E GUANCIALE CROCCANTE <i>Anelli s dýňovou omáčkou, šafránem a křupavou slaninou</i>	295,-/365,-
PAPPARDELLE CON SALSICCIA E CIPOLLA DI TROPEA <i>Pappardelle s klobáskou a cibulí Tropea</i>	285,-/345,-
PACCHERI CON CALAMARI RAGU' E POMODORO FRESCO CRUDO <i>Paccheri s kalamáry a čerstvými rajčaty</i>	325,-/395,-

Le insalate

INSALATA DI VEGETALI ARROSTITI CON FUNGHI MARINATI E PECORINO DI FOSSA <i>Salát z pečené zeleniny s marinovanými houbami a sýrem pecorino di fossa</i>	245,-
CAESAR SALAD CON LA BOTTARGA DI TONNO <i>Caesar salát s tuňákovou bottargou</i>	295,-
INSALATA RUCOLA CON RICOTTA AL MIELE PERE E BALSAMICO VECCHIO <i>Rukolový salát s dehydrovanou ricottou, hruškami a balsamickým octem</i>	215,-

I secondi piatti

BRASATO DI COSTOLE DI BUE CON CIPOLLE RIPIENE DI PECORINO E SALSA DI MOSTARDA <i>Pomalů pečená hovězí žebra s gratinovanou cibulí a hořčičnou omáčkou</i>	455,-
PETTO DI POLLO ORGANICO CUCINATO SOTTOVUOTO CON PURÉ DI PATATE E CREMA DI SPUGNOLE <i>Bio kuřecí prsa pečená ve vakuu s parmezánovou kaší a smržovou omáčkou</i>	495,-
OCA AL FORNO IN 2 MANIERE . CON IL FARRO E CON LE ANIMELLE <i>Husa na 2 způsoby s kroupovým risottem a glazovaným brzlíkem</i>	545,-
POLIPO GRIGLIATO CON PURÉ DI ZUCCA MANTOVANA, LENTICCHIE ROSSE E FUNGHI ENOKI <i>Grilovaná chobotnice s dýňovou kaší , omáčkou z červené čočky a křupavými houbami enoki</i>	495,-
TONNO SCOTTATO CON INSALATA DI PEPERONI E MELANZANE E SALSA DI CEDRO <i>Zprudka opečený tuňák s paprikovo - lilkovým salátem mátou a redukcí z limoncella</i>	525,-

I contorni

ZUCCHINE FRITTE <i>Smažené křupavé cukety</i>	75,-
CIPOLLE GRATINATE AL PECORINO <i>Gratinovaná cibule plněná pecorinem</i>	85,-
PATATE ARROSTO <i>Pečené brambory</i>	75,-
POMODORIO GRATINATO AL PANE AROMATICO <i>Gratinované rajče s aromatickou strouhankou</i>	85,-
ZUCCHINE STUFATE CON PANZANELLA <i>Pošírované cukety se salátem panzanella</i>	85,-
INSALATA MISTA <i>Míchaný salát</i>	75,-

LE PASTE FRESCHE DA NOI CONFEZIONATE ED I PRODOTTI DEL MENU', SONO IN VENDITA IN "LA BOTTEGA", IL NOSTRO NEGOZIO IN MANESOVA 83
Our homemade fresh pasta and many product of the menu are available in "La Bottega", our delicatessen shop in Manesova 83

Per il prezzo degli speciali rivolgersi al cameriere.
Prices of our daily specials are written on the mirrors or are available from your waiter.