

# MENU

---

## BREAKFAST

### *Colazione*

Eggs Benedict with cotto ham <i>Uova alla Benedict con prosciutto cotto 1,3,7</i>	225
Poached eggs and tomato sauce with truffle burrata <i>Uovo and camicia al sugo di pomodoro con burrata al tartufo 1,3, 7, 8</i>	220
Bruschetta with ricotta, semi-dried tomatoes and chia seeds <i>Bruschetta con ricotta, pomodorini semi-dry e semi di chia 1, 7, 10</i>	185
Omelette with cotto ham, Asiago cheese and rocket <i>Omelette con prosciutto cotto, Asiago e rucola 1,3,7</i>	195

---

## PIZZA

### *Pizza*

Pizza Margherita Bufalina / <i>Pizza Margherita Bufalina 1, 7</i>	210
Pizza with spicy Spianata Calabria salami, rocket <i>Pizza con spianata calabra, rucola 1, 7</i>	245
Pizza with gorgonzola, pecorino, mozzarella <i>Pizza con gongonzola, pecorino, mozzarella 1, 7</i>	235
Pizza with San Marzano tomatoes and ham cotto <i>Pizza con pomodori San Marzano e prosciutto cotto 1, 7</i>	250

---

## MOZZARELLA BAR

### *Mozzarella bar*

Matured prosciutto with mozzarella and cherry tomatoes <i>Prosciutto crudo, mozzarella e pomodorini ciliegini 7</i>	325
Tomato tartar from three types of tomatoes with fresh burrata <i>Tartara di tre tipi di pomodoro con burrata fresca 7</i>	315
Tomato caprese with Parma ham, ciliegine mozzarella and fermented romanesco <i>Caprese al pomodoro con prosciutto di Parma, mozzarella ciligine e romanesco fermentato 7</i>	265
Focaccia with avocado guacamole and baked shrimp <i>Focaccia con guacamole di avocado e gamberi al forno 1,2,7</i>	375

---

## SALADS

### *Insalate*

Salad with fregola sarda with grilled artichokes, sun-dried tomatoes, tagiasca olives, capers and dressing of San Marzano tomatoes <i>Insalata con fregola sarda, carciofi grigliati, pomodorini secchi, olive taggiasche, capperi e salsa di pomodori San Marzano 1</i>	365
Octopus salad with fennel, spring onion, semi-dried cherry tomatoes and fennel dressing <i>Insalata di polpo con finocchio, cipollotto, pomodorini semi-secchi e salsa al finocchio 14</i>	395

# MENU

---

## STARTERS AND SOUPS

### *Zuppa e antipasto*

- Beef broth with shredded beef meat, root vegetables and home made noodles 120  
*Brodo di carne con pezzettini di manzo, ortaggi e noodles fatti and casa 1, 3, 9*
- Beef carpaccio with marinated artichokes and two types of aioli sauces 335  
*Carpaccio di manzo con carciofi marinati e due tipi di salse aioli 3, 7*
- Tree types of bruschette / *Tre tipi di bruschette 1, 2, 3, 7, 12* 395
- Bruschetta with San Daniele ham and pickled silver onions  
*Bruschetta con prosciutto San Daniele e cipolline sottaceto*
- Bruschetta with marinated tomatoes, fior di latte, basil pesto and reduction of balsamico vinegar  
*Bruschetta con pomodori marinati, mozzarella fior di latte, pesto e riduzione di aceto balsamico*
- Bruschetta with avocado and seared prawn  
*Bruschetta con avocado e gambero*
- Selection of Italian hams and cheeses 325  
*Tagliere di affettati e formaggi italiani 7*
- Create your own cheese and charcuterie board from Deli Grocery products  
*Crea il tuo tagliere di formaggi dell'assortimento Deli Grocery*
- 

## PASTA AND RISOTTO

### *Pasta e risotto*

- Tagliollini with butter sauce and black truffle pesto 325  
*Tagliollini con salsa al burro e pesto di tartufo nero 1, 3, 7, 9*
- Jerusalem artichoke risotto with roasted pancetta and pickled red onion 285  
*Risotto al topinambur con pancetta arrostita e cipolla rossa sottaceto 7, 9, 12*
- Spaghetti with roasted shrimps, root vegetables and creamy sauce 295  
*Spaghetti con gamberi arrostiti, ortaggi e salsa cremosa 1, 2, 3, 7, 9, 12*
- 

## MAIN COURSES

### *Secondi*

- Grilled octopus, roasted celery puree and Jerusalem artichoke chips 495  
*Polpo alla griglia, purea di sedano arrostito e chips di topinambur 7, 14*
- Roasted pork pluma, cauliflower-potato puree, grilled artichokes, baked gooseberry and red wine sauce 445  
*Pluma di maiale arrosto, purè di cavolfiore e patate, carciofi grigliati, uva spina al forno e salsa d'uva nera 7, 9, 12*
- 435  
*Filetto di merluzzo arrostito, purea di cavolfiore e carote imburrate 4, 5, 7*

# GRILLED DRY-AGED STEAKS AND FISH

---

## DRY-AGED STEAKS

*Carne stagionata*

Rib Eye / <i>Rib Eye</i>	100 g / 295
Beef fillet / <i>Filetto di manzo</i>	100 g / 315

---

## GRILLED FISH

*Pesce alla griglia*

Selection of fish according to the current offer  
*Selezione di pesce secondo l'offerta attuale*

---

## SIDE DISHES

*Contorni*

Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	95
Grenaille potatoes / <i>Patate grenaille</i>	85
Mixed vegetable salad / <i>Insalata di verdure miste</i>	95
Mashed potatoes / <i>Purè di patate 7</i>	85

---

## SAUCES

*Salse per la carne*

Truffle sauce / <i>Tartufo 7, 9, 12</i>	75
Pepper sauce / <i>Pepe 7, 9, 12</i>	75

---

## DESSERTS

*Dolci*

Selection of desserts to choose from our counter  
*Una selezione di dolci vi aspetta and vetrina*

---

*The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.  
Service charge of 10 % will be added to the final bill for groups of 10  
and more people. All prices are and CZK including VAT.*

---

# NEAPOLITAN GOURMET PIZZA

---

## WITH TOMATO-BASED SAUCE

*Con salsa a base di pomodoro*

- PIZZA DI PARMA 295  
Parma ham, fior di latte mozzarella, parmesan, tomatoes, basil  
*PIZZA DI PARMA*  
*Parma ham, fior di latte mozzarella, parmesan, tomatoes, basil 1, 7*
- PIZZA DI BUFALA 315  
mortadella, fresh basil, whole mozzarella, parmesan  
*PIZZA DI BUFALA*  
*mortadella, basilico fresco, mozzarella intera, parmigiano 1, 7*
- PIZZA DI MANZO 335  
beef tenderloin, chive mayonnaise, parmesan, rosemary oil, rocket  
*PIZZA DI MANZO*  
*filetto di manzo, maionese all'erba cipollina, parmigiano, olio al rosmarino, rucola 1, 3, 7*
- PIZZA PESCATORE 345  
shrimps, calamari, mussels, oregano  
*PIZZA PESCATORE*  
*gamberi, calamari, cozze, origano 1, 2, 14*
- 

## WITH CREAM-BASED SAUCE

*Con salsa a base di panna*

- PIZZA PORCINI DI BOSCO 255  
wild mushrooms, creme fraiche, truffle oil  
*PIZZA PORCINI DI BOSCO*  
*funghi di bosco, creme fraiche, olio al tartufo 1, 7*
- PIZZA NOCE 265  
gorgonzola, pear chutney, pecorino cheese, hazelnut oil  
*PIZZA NOCE*  
*gorgonzola, chutney di pere, pecorino, olio di nocciole 1, 7, 8*
- PIZZA CONTADINO 275  
pancetta affumicata, red onions, potatoes, cream, parmesan  
*PIZZA CONTADINO*  
*pancetta affumicata, red onions, potatoes, cream, parmesan 1, 7*
- PIZZA CARBONARA 285  
guanciale, egg yolk, pecorino cheese  
*PIZZA CARBONARA*  
*guanciale, egg yolk, pecorino cheese 1, 3, 7*
- 

*Neapolitan pizza is typical for its airy and raised edges, which must be 1–2 cm thick. To bake a Neapolitan pizza, you need a high heat and the oven, 420–460 °C. At such high temperatures, the air bubbles and the dough begin to burn almost immediately, which is significant. The pizza is said to have leopard spots. These have a bitter taste on the surface, which provides a counterbalance to the sweetness of the San Marzano tomatoes, which are an essential part of Neapolitan pizza.*

---