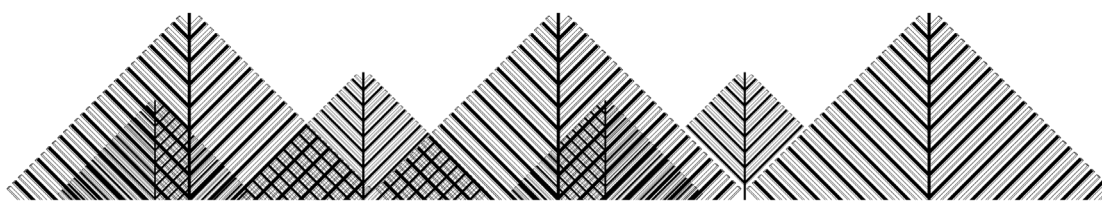


MENU

PIZZA

Margherita Rajčatové sugo, mozzarella, bazalka	185
Salame Spianata piccante Rajčatové sugo, mozzarella, spianata, olivy *Tradiční italský salám, který vám přinese vzpomínku na kousek Středomoří	225
Quattro formaggi Rajčatové sugo, mozzarella, gorgonzola, gruviera, scamorza fume	225
Veggie Rajčatové sugo, mozzarella, cuketa, lilek, paprika	205
Prosciutto crudo San Daniel DOP 24 měs. Rajčatové sugo, mozzarella, prosciutto crudo *Prosciutto San Daniel – jeho sladkost, kvalita surovin a doba zrání z něj dělá Ferrari mezi prosciuttu	255
Funghi Rajčatové sugo, mozzarella, žampiony, prosciutto cotto	225
Tonno Rajčatové sugo, mozzarella, tuňák, červená cibule	230
Prosciutto cotto Rajčatové sugo, mozzarella, prosciutto cotto	215
Quattro stagioni Rajčatové sugo, mozzarella, artyčoky, olivy, prosciutto crudo	235
Farmářský mix Rajčatové sugo, mozzarella, farmářské sýry a uzeniny *Nejbohatší kombinace nejlepších lokálních farmářských a italských produktů	250

Na všechny naše pizzy používáme výhradně originální a nejkvalitnější
Italské suroviny jako jsou rajčata San Marzano, olivový olej extra virgin,
čerstvou mozzarellu a mouku Polselli.



PŘEDKRMY

Rajčatová toskánská polévka Pappa S domácí grissinou a medem	85
Foie Gras vařené v soli s Diplomaticem S krustou z lískových ořechů a cibulovo rakytníkovým chutney	255
Prkno farmářských lokálních sýrů a uzenin Farma Rudník - Trutnov	205
Minestrone S ořechovo-bylinkovým pestem	70
Variace z červené řepy S farmářskými gervé z kozího sýru	165

PASTA FRESCA

Aglione e Olio Orestovaný česnek s peperoncino a sýrem Pecorino Romano	195
Funghi S hříbkami, smetanou a Parmigiano Reggiano	235
Carbonara Se slaninou Guanciale a čerstvým žloutkem	225
Veggie Fregola S grilovanou zeleninou, rajčaty San Marzano a lískovými ořechy	215

SALÁTY

Caesar salát S ančovičkovým dresingem a kuřecím masem	220
Green Velvet Bylinkový dortík s grilovanou zeleninou, růžovou solí a bylinkovým olejem	220

NÁŠ TOP VÝBĚR

Pomalů zauzený hovĕzí pupek

175

Na divokém kořeni s dýňovým pyrém a restovanými žampiony
Farmářská specialita spojená se sladkostí a chutí dýně, vůní horských bylinek a kouře ideálně párované se skleničkou Cabernet Sauvignon Viňa Montes

Tagliatelle alla Bolognese ,1979'

235

Masové ragú s kořenovou zeleninou, rajčaty a červeným vínem
Tradiční rodinný recept z Emilia Romagna, který Alessandro vařil poprvé už v 7 letech a výborně se hodí k vínu Chianti Querceto

Burrata

235

Se salátkem s barevnými rajčaty a bazalkou
Ručně dělané burraty jsou jako truhla s pokladem, vypadají jako obyčejné mozzarellы, ale vnitřek je plněný krémovým bohatstvím. Nejlépe chuť vynikne s Pinot Grigio Alois Lageder

Pečená klobáska Salsiccia e Cannellini

245

S jablky, červenou cibulí, medem a fazolky
Tato vepřová specialita je nejvíce oblíbená v okolí Florencie a perfektně se doplňuje s vínem Rizlink Rýnský od vinařství Semberk anebo Chianti Querceto, pokud máta chuť na červené

HLAVNÍ CHODY

Vepřový steak Duroc

290

s bylinkovou krustou a pečenými grenaille brambory
s cibulí a škvákami Guancile

Steak z hovĕzího roštěnce z plemene Angus

375

s restovanými houbami s citronem (farma Anguso Trutnov)

Pomalů tažená vyzrálá hovĕzí kliška Angus

265

v červeném víně s vanilkovou polentou

Lanýžové risotto

275

s praženými pistáciemi a gervé z kozího sýra (farma Rudník)

DEZERTY

Tiramisu	115
S kávovým mascarpone a lískovými ořechy v karamelu	
Crème Bruleé se slaným karamellem	135
s rozmarýnem, švestkovými crumble a zmrzlinou	
Čokoládový dort	145
s farmářským tvarohem, ganache a malinami	

DĚTSKÁ JÍDLA

Linguine s kuřecím masem	145
A rajčatovou omáčkou s bazalkou	
Arancini Bolognese	165
Rýžová kroketa s masovým ragú a rajčatovým sugem	

