

*SAN VALENTINO 14.2. 2018*

***Amuse bouche***

Ostrica rosa Tarbouriech, frutto della passione e peperoncino  
Tarbouriech pink oyster, passion fruit and red chilli  
Růžová ústřice Tarbouriech, mučenka a červené chilli

***Antipasto***

Cappesante, lime e caviale Oscietra Calvisius  
Pan seared scallops, lime and Oscietra Calvisius caviar  
Restované mušle Sv. Jakuba, limetka a kaviár Oscietra Calvisius

nebo/or

Carpaccio di manzo affumicato, franciacorta e pistacchi  
Smoked beef carpaccio, franciacorta and pistachios  
Zauzené hovězí carpaccio, franciacorta a pistácie

***Primo Piatto***

Risotto carnaroli Mignone, seppioline e il loro nero, bergamotto  
Carnaroli Mignone risotto, baby cuttlefish, squid ink and bergamot  
Rizoto z rýže carnaroli Mignone, baby sepie, sepiová čern a bergamot

***Secondo Piatto***

Filetto di rombo, purea di patate allo zafferano, romanesco e riduzione all' arancia  
Pan seared turbot fillet, saffron mashed potatoes, romanesco and orange reduction  
Filet z kambaly, šafránová bramborová kaše, romanesco a pomerančová redukce

nebo/or

Filetto di vitello, terrina di patate al tartufo nero, indivia e riduzione al sangiovese  
Pan seared veal fillet, black truffle potato terrine, endive and sangiovese red wine reduction  
Restovaná telecí svíčková, bramborová terina s černým lanýžem, čekanka a redukce z  
červeného vína sangiovese

***Dolci***

Biscotto al cioccolato Valrhona, caramello esotico e nocciole  
Valrhona chocolate biscuit, exotic caramel and hazelnuts  
Valrhona čokoládová sušenka, exotický karamel a lískové oříšky

~ ~ ~

Ciocolatini e Tartufi Misti  
Homemade Truffle and Pralines  
Domácí čokoládové lanýže a pralinky

Menu 1420 Kč