



MENU
RISTORANTINO

ANTIPASTI - PŘEDKRMY - STARTERS

1. VÝBĚR ITALSKÝCH UZENIN S NAKLÁDANOU ZELENINOU 240 gr. 400,-
 - Tagliere di salumi italiani con giardiniera
 - Selection of Italian cured meats with pickled vegetables
2. VÝBĚR ITALSKÝCH SÝRŮ S MARMELÁDOU 140 gr. 400,-
 - Tagliere di formaggi italiani con marmellata
 - Selection of Italian cheeses with marmalade
3. PROSCIUTTO SAN DANIELE (DOBA ZRÁNÍ 24 MĚSÍCŮ) S MELOUNEM 300,-
 - Prosciutto San Daniele stagionato 24 mesi con melone (solo in stagione)
 - San Daniele ham with melon (only in season)
4. CAPRESE SALÁT S ČERSTVOU MOZZARELLOU 300,-
 - Insalata caprese con mozzarella fresca
 - Caprese salad with fresh mozzarella
5. CAPRESE SALÁT S ČERSTVOU BURRATOU 300,-
 - Insalata caprese con burrata fresca
 - Caprese salad with fresh burrata
6. PIZZA GOURMET (RAJČATA, MOZZARELLA, RUCOLA , HOBLINKY PARMAZÁNU, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA) 400,-
 - Pizza gourmet (pomodorini freschi, mozzarella, rucola, scaglie di Parmigiano reggiano, Prosciutto crudo di Parma)
 - Pizza gourmet (tomatoes, mozzarella, arugula, parmesan flakes, Prosciutto crudo di Parma)

PRIMI PIATTI - TĚSTOVINY - FIRST COURSES

- | | | |
|-----|--|-------|
| 7. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S OMÁČKOU Z RAJČAT A BAZALKY | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi al pomodoro fresco e basilico- Home made tagliatelle with fresh tomatoes and basil | |
| 8. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S BÍLÝM MASOVÝM RAGÚ | 350,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi al ragú bianco di carne- Home made tagliatelle with white meat sauce | |
| 9. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S CUKETOU A KREVETAMI | 450,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi con gamberi e zucchine- Home made tagliatelle with zucchini and prawns | |
| 10. | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S UZENÝM LOSOSEM | 450,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Tagliatelle fatte a mano da noi al salmone affumicato- Home made tagliatelle with smoked salmon | |
| 11. | NAŠE DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ GNOCCHETTI S RAJČATY, BAZALKOU A STRACCIATELLOU Z BURRATY | 350,- |
| | <ul style="list-style-type: none">_ Gnocchetti di patate fatti a mano da noi con pomodoro, basilico e stracciatella di burrata_ Home made potato gnocchetti with tomatoes, basil and stracciatella of burrata | |
| 12. | DOMÁCÍ BOLOŇSKÉ LASAGNE | 350,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Lasagna fatta a mano da noi alla bolognese- Home made lasagne bolognese | |
| 13. | PARMIGIANA Z LILKŮ | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Parmigiana di melanzane- Parmigiana with eggplants | |

RISOTTI - RIZOTA

Všechna rizota připravujeme minimálně pro 2 osoby

Tutti i risotti sono preparati minimo per 2 porzioni

We prepare risotto from 2 portions

14. RIZOTO ČERNÉ SE SÉPIEMI 450,-
- Risotto nero con seppie
 - Black risotto with cuttlefish

INSALATONE - SALÁTY - SALADS

15. MÍCHANÝ SALÁT S TUŇÁKOVÝM FILETEM V OLEJI 300,-
- Insalata mista con filetto di tonno sott'olio
 - Mixed salad with tuna fillet in oil
16. MÍCHANÝ SALÁT S GORGONZOLOU, HRUŠKAMI, OŘECHY A BAZALKOVÝM OCTEM 400,-
- Insalata mista con gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico
 - Mixed salad with gorgonzola, pears, walnuts and balsamic vinegar

CREME - POLÉVKY - SOUPS

- | | | |
|-----|---|-------|
| 17. | KRÉM Z ČERSTVÝCH ITALSKÝCH HRÁŠKŮ S KRUTONY | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di piselli freschi italiani (solo di stagione)- Green peas soup with croutons from fresh Italian peas (only in season) | |
| 18. | CUKETOVÝ KRÉM | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di zucchine- Cream of zucchini | |
| 19. | FENYKLOVÝ KRÉM | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di finocchio- Fennel cream | |
| 20. | DÝŇOVÝ KRÉM | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di zucca- Cream of pumpkin | |
| 21. | HŘÍBKOVÝ KRÉM | 400,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Crema di porcini- Cream of porcini mushrooms | |
| 22. | CIBULOVÁ POLÉVKA | 300,- |
| | <ul style="list-style-type: none">- Zuppa di cipolla- Onion soup | |

CARNE - MASO - MEAT

23. HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ BLONDE D'AQUITAINE NA GRILU NEBO NA ZELENÉM PEPŘI S PEČENÝMI BRAMBORY 600,-
- Filetto di manzo Blonde d'Aquitaine alla griglia oppure al pepe verde con patate arroste
 - Grilled beef Blonde d' Aquitaine tenderloin or with green pepper souce with roasted potatoes
24. STEAK Z ROAST-BEEFU BLONDE D' AQUITAINE S PEČENÝMI BRAMBORY 600,-
- Bistecca di roast-beef Blonde d'Aquitaine alla griglia con patate arrosto
 - Grilled roast-beef steak Blonde d'Aquitaine with roasted potatoes
25. GRILOVANÁ JEHNĚČÍ ŽEBÍRKA S KŘUPAVOU ZELENINOU 600,-
- Costolette di agnello alla griglia con verdure croccanti
 - Grilled lamb ribs with crunchy vegetables

CONTORNI - PŘÍLOHY - SIDE DISHES

26. GRILOVANÁ NEBO DUŠENÁ SEZÓNŇÍ ZELENINA 150,-
- Compostazione di verdure di stagione griliate o al vapore
 - Composition of grilled or stewed vegetables
27. MÍCHANÝ SALÁT 150,-
- Insalata mista
 - Mixed salad
28. PEČENÉ BRAMBORY 150,-
- Patate al forno
 - Roasted potatoes

PESCE - RYBY - FISH

Ryby lovené v Jadranském moři. Příprava 30 minut.

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 29. | GRILOVANÝ MOŘSKÝ VLK SE ZELENINOU | 125,-/
100 gr. |
| - | Branzino pescato nel mare Adriatico alla griglia con verdure | |
| - | Grilled Sea bass from Adriatic sea with vegetables | |
| 30. | MOŘSKÝ VLK VYLOVENÝ | 125,-/
100 gr. |
| - | Branzino pescato nel mare Adriatico al sale con verdure | |
| - | Sea bass from Adriatic sea in salt with vegetables | |
| 31. | PEČENÝ MOŘSKÝ VLK S BRAMBORAMI, OLIVAMI A RAJŘATY | 125,-/
100 gr. |
| - | Branzino pescato nel mare Adriatico al forno con patate, olive e pomodori | |
| - | Baked sea bass caught in the Adriatic sea with potatoes, olives and tomatoes | |
| 32. | GRILOVANÁ KAMBALA SE ZELENINOU | 150,-/
100 gr. |
| - | Rombo pescato nel mare Adriatico alla griglia con verdure | |
| - | Grilled Turbot with vegetables | |
| 33. | PEČENÁ KAMBALA S BRAMBORAMI, OLIVAMI A RAJČATY | 150,-/
100 gr. |
| - | Rombo al forno con patate, olive e pomodori | |
| - | Baked Turbot with potatoes, olives and tomatoes | |
| 34. | PRAŽMA VYLOVENÁ V JADRANSKÉM MOŘI | 125,-/
100 gr. |
| - | Orata pescata nel mare Adriatico | |
| - | Sea bream from Adriatic sea | |
| 35. | GRILOVANÁ CHOBOTNICE SE ZELENINOU | 600,- |
| - | Piovra grigliata con verdure grigliate | |
| - | Grilled octopus with grilled vegetables | |

ACQUA - VODY - WATER

VODA NEPERLIVÁ MALÁ	0,33 l	55,-
- Acqua naturale piccola		
- Natural water		
VODA NEPERLIVÁ VELKÁ	0,75 l	95,-
- Acqua naturale grande		
- Natural water		
MATTONI JEMNĚ PERLIVÁ	0,75 l	95,-
- Leggermente frizzante		
- Middly sparkling		
MATTONI PERLIVÁ MALÁ	0,33 l	55,-
- Acqua gassata piccola		
- Sparkling water		
MATTONI PERLIVÁ VELKÁ	0,75 l	80,-
- Acqua gassata grande		
- Sparkling water		
KARAFKA MALÁ/CARAFFA PICCOLA	1 l	50,-
KARAFKA VELKÁ/CARAFFA GRANDE	2 l	100,-

BEVANDE ANALCOHOLICHE - NEALKO

COCA COLA		95,-
COCA COLA ZERO		95,-
TONIC WATER		95,-
CRODINO		95,-
GINGERINO		95,-

BEVANDE ANALCOHOLICHE - NEALKO

COCA COLA		95,-
COCA COLA ZERO		95,-
TONIC WATER		95,-
CRODINO		95,-
GINGERINO		95,-

LIMONATE - LIMONÁDY - LEMONADES

LIMONÁDA MALINOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata al lampone		
- Raspberry lemonade		
LIMONÁDA BEZINKOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata ai fiori di sambuco		
- Eldeberry lemonade		
LIMONÁDA LEVANDULOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata alla lavanda		
- Lavender lemonade		
LIMONÁDA JAHODOVÁ	0,3 l	75,-
- Limonata alla fragola		
- Strawberry lemonade		
LIMONÁDA ANANASOVÁ S KIWI	0,3 l	75,-
- Limonata con ananas s kiwi		
- Lemonade with ananas and kiwi		

BIRRA - PIVO - BEER

PILSNER URQUELL

110,-

BIRELL

110,-

APERITIVI - KOKTEJLY - APERTIZERS

APEROL SPRITZ

175,-

CAMPARI SPRITZ

175,-

LIMONCELLO SPRITZ

175,-

CAMPARI ORANGE

175,-

HUGO

175,-

AMERICANO

250,-

NEGRONI

250,-

MIMOSA

175,-

BELLINI PURÉ PESCA E SPUMANTE

175,-

ROSSINI PURÉ FRAGOLA E SPUMANTE

175,-

CAIPIROSKA

200,-

CAIPIRINHA

200,-

MOJITO

200,-

APERITIVI ANALCOLICI - NEALKO - SOFTDRINKS

VIRGIN MOJITO

150,-

DOLCEMENTE COCKTAIL NEALKO

150,-

Láhev vína s aperitivem | Bottiglia di vino con aperitivo | Bottle of wine and aperitiv

+200,-

APERITIVO

KAŽDÝ DEN OD 12:00 DO 21:00

OGNI GIORNO DALLE 12:00 ALLE 21:00

EVERY DAY FROM 12:00 TO 21:00

IL NOSTRO APERITIVO

1 DRINK A SCELTA - APEROL SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ, HUGO
SPRITZ, CALICE DI VINO BIANCO

PIATTINO CON TARTINE MISTE, PATATINE, OLIVE, PICCOLO TAGLIERE
AFFETTATI

PIATTINO MISTO FRITTO, VERDURINE, OLIVE ASCOLANE,
MOZZARELLINE, PATATINÉ FRITTE

1 PICCOLO HAMBURGER, 1 PIZZETTA, 1 MOZZARELLINA IN
CARROZZA

IL TUTTO PER 300 Kč

I NOSTRI ORARI/OTEVÍRACÍ DOBA/OPENING HOURS

PO-PÁ 7:00 - 22:30

SO-NE 7:30 - 22:30

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na
vyžádání zákazníka

Informazioni sugli allergeni dallo staff

For informations about allergens contact our staff