

# amano

## Degustační menu

### **Amuse bouche**

Amuse bouche

**FRANCIACORTA BRUT ANIMANTE Barone Pizzini 0,07 l**

**Carpaccio ze zauzeného tuňáka s marinovanými  
hruškami, mousse z avokáda a mořský chřest**

Carpaccio di tonno affumicato con pere marinate,  
mousse di avocado e asparago di mare

**RIESLING TROCKEN QUARZIT - Kruger Rumpf 2021 0,07 l**

**Telecí brzlík s bramborovo-lanýžovým pyrém a omáčkou Bagna càuda**

Animella di vitello con purea di patate  
e tartufo e salsa di Bagna càuda

**CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU HOMME MORT - Domaine d'Henri 2018 0,07 l**

**Gnocchi s ragú ze selečího boku, sezónní  
houby a Lardo di Colonnata**

Gnocchi al ragù di pancetta di maialino, funghi  
di stagione e Lardo di Colonnata

**CHIANTI CLASSICO - Riecine 2020 0,07 l**

**Risotto se sýrem Pecorino Moliterno, kančím  
krkem a nakládanými liškami**

Risotto al Pecorino Moliterno, collo di  
cinghiale e finferli sott'aceto

**LANGHE NEBBIOLO - G.D. Vajra 2021 0,07 l**

**Jelení svíčková s gratinovanou polentou, kadeřávkem,  
cibulkami Borettane a jus z šípků**

Filetto di cervo con polenta gratinata, cavolo riccio,  
cipolle borettane e riduzione di rosa canina

**BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA - Capanna 2015 0,07 l**

### **Sorbet dle denní nabídky**

Sorbetto del giorno

**Fondant z čokolády Michel Cluizel s kandovaným  
pomerančem a gelato z pečené vanilky**

Fondente al cioccolato Michel Cluizel con arancia  
candita e gelato alla vaniglia al forno

**RECIOTTO DELLA VALPOLICELLA 'L'EREMITA' - Ca Rugate 2017 0,05 l**

**DEGUSTAČNÍ MENU 1850 Kč / OSOBA**

**VINNÉ PÁROVÁNÍ 1450 Kč / OSOBA**