

# Lanýžové menu

## Amuse bouche

Amuse bouche

FRANCIACORTA BRUT ANIMANTE Barone Pizzini 0,07 l

## Grilovaná morková kost s lanýžovým telecím tatarákem

Midollo grigliato e tartare vitello al tartufo

CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU HOMME MORT - Domaine d'Henri 2018 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

BOURGOGNE COTE D'OR BLANC - Henri Germain 2018 0,07 l

## Ravioli plněné kozím sýrem s lanýžovou omáčkou a piniemi

Ravioli al caprino, riduzione di tartufo nero e pinoli

SAUVIGNON BLANC - Marchesi di Grésy 2020 0,07 l

## Lanýžové risotto s milánským vejcem 63 °C

Risotto al tartufo con uovo alla milanese 63 °C

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

## Mořský ďas v guanciale, lanýžové velouté, divoká brokolice a pyrém ze spálené petržele

Rana pescatrice avvolta nel guanciale, vellutata di

tartufo, cime di rape e puré di radice di prezzemolo

BARBARESCO - Produttori del Barbaresco 2018 0,07 l

## Telecí filet "Rossini" s foie gras, špenátem a lanýžovou omáčkou

Filetto di vitello "Rossini" con fegato

grasso, spinaci e riduzione di tartufo

BAROLO CANNUBI - Chiara Boschis 2015 0,07 l

## Květáková zmrzlina s vanilkou a lanýžem

Gelato al cavolfiore, vaniglia e tartufo

## Lanýžová ganache, meringue a kávovová zmrzlina

Ganache di tartufo, meringa e galato al caffè

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

Černý lanýž Périgord 1g/145 / Tartufo nero del Périgord 1g/145\*

Bílý lanýž 1g/285 / Tartufo bianco 1g/285\*

\*Cena menu je bez lanýžů, které vám nastrouháme a zvážíme při servírování vašeho chodu přímo u stolu.

\*I prezzi si intendono senza tartufi che verranno serviti e pesati durante il servizio al vostro tavolo.

DEGUSTAČNÍ MENU 2690 / OSOBA

VINNÉ PÁROVÁNÍ 1845 / OSOBA