

Degustační menu podáváme
12.00–13.30 a 17.00–20.00.

Serviamo il menù degustazione
dalle 12.00 alle 13.30
e dalle 17.00 alle 20.00.

amano

degustační menu

- ALERGENY / ALLERGENI:
- | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------|
| 1. Obiloviny obsahující lepek / Cereali contenenti glutine | | |
| 2. Korýši / Crostacei | 3. Vejce / Uova | 4. Ryby / Pesce |
| 5. Podzemnice olejná / Arachidi | 6. Sójové boby / Soia | |
| 7. Mléko / Latte | 8. Skořápkové plody / Noci | 9. Celer / Sedano |
| 10. Hořčice / Senape | 11. Sezamová semena / Semi di sesamo | |
| 12. Oxid siřičitý a siřičitany / Anidride solforosa e solti | | |
| 13. Vlčí bob / Lupini | 14. Mekkýši / Molluschi | |

Pro skupiny osmi a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno
12,5 % service charge. Uvedené ceny jsou včetně DPH.



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přidejte se do RB Clubu i Vy! www.rbclub.cz



10 chodů

10 PORTATE

Amuse bouche* [\[12\]](#)
Amuse bouche*

Telecí tatarák, Cipolla di Tropea, kedlubna, [Parmigiano Reggiano \[1·3·6·7·9·10·12\]](#)
Tartare di vitello, Cipolla di Tropea, cavolo rapa, Parmigiano Reggiano
[PINOT BIANCO BERG Niedrist 2024 \[12\]](#)

Rejnok konfitovaný v citronovém másle, mrkev, hrášek, Franciacorta [\[2·4·7·9·12\]](#)
Razza confit nel burro e limone, carota, piselli, Franciacorta
[SOAVE FOSCARINO VECCHIE VIGNE Inama 2023 \[12\]](#)

Křepelka a humr, fava fazole, divoké houby, Parmigiano Reggiano, cibulky Borettane [\[1·2·3·7·9·12·14\]](#)
Quaglia e astice, fave, funghi selvatici, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane
[SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 2024 \[12\]](#)

Spaghetti s krevetami Gambero Rosso, stracciatella di burrata, 'Nduja [\[1·2·7·9\]](#)
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata, 'Nduja
[RIESLING TROCKEN QUARZIT Kruger Rumpf 2024 \[12\]](#)

Risotto ze zauzeného topinamburu, telecí líčka, morek [\[7·9·10·12\]](#)
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo
[RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 \[12\]](#)

Mořský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, černý lanýž [\[7·9·10·12\]](#)
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero
[MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 \[12\]](#)

Králík a foie gras, římský salát, artyčoky, pórek, ančovičky, divoký česnek [\[1·3·4·7·9·10·12\]](#)
Coniglio e foie gras, lattuga romana, carciofi, porro, acciughe, aglio orsino
[BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2017 \[12\]](#)

Výběr italských sýrů, lanýžový med, hrušky [\[7·12\]](#)
Selezione di formaggi italiani, miele al tartufo, pere
[RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN Gini 2016 \[12\]](#)

Sorbetto
Sorbetto

Mousse z rebarbory a malin, bílá čokoláda, consommé z rebarbory [\[3·7·12\]](#)
Mousse di rabarbaro e lamponi, cioccolato bianco, consommé di rabarbaro
[MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 \[12\]](#)

Degustační menu / Menu degustazione 3950
Vinné párování / Abbinamenti enogastronomici 2550

7 chodů

7 PORTATE

Amuse bouche* [\[12\]](#)
Amuse bouche*

Telecí tatarák, Cipolla di Tropea, kedlubna, [Parmigiano Reggiano \[1·3·6·7·9·10·12\]](#)
Tartare di vitello, Cipolla di Tropea, cavolo rapa, Parmigiano Reggiano
[PINOT BIANCO BERG Niedrist 2024 \[12\]](#)

Křepelka a humr, fava fazole, divoké houby, Parmigiano Reggiano, cibulky Borettane [\[1·2·3·7·9·12·14\]](#)
Quaglia e astice, fave, funghi selvatici, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane
[SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 2024 \[12\]](#)

Risotto ze zauzeného topinamburu, telecí líčka, morek [\[7·9·10·12\]](#)
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo
[RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 \[12\]](#)

Mořský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, černý lanýž [\[7·9·10·12\]](#)
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero
[MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 \[12\]](#)

Králík a foie gras, římský salát, artyčoky, pórek, ančovičky, divoký česnek [\[1·3·4·7·9·10·12\]](#)
Coniglio e foie gras, lattuga romana, carciofi, porro, acciughe, aglio orsino
[BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2017 \[12\]](#)

Sorbetto
Sorbetto

Mousse z rebarbory a malin, bílá čokoláda, consommé z rebarbory [\[3·7·12\]](#)
Mousse di rabarbaro e lamponi, cioccolato bianco, consommé di rabarbaro
[MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 \[12\]](#)

Degustační menu / Menu degustazione 2950
Vinné párování / Abbinamenti enogastronomici 1950

4 chody

4 PORTATE

Amuse bouche* [\[12\]](#)
Amuse bouche*

Telecí tatarák, Cipolla di Tropea, kedlubna, [Parmigiano Reggiano \[1·3·6·7·9·10·12\]](#)
Tartare di vitello, Cipolla di Tropea, cavolo rapa, Parmigiano Reggiano
[PINOT BIANCO BERG Niedrist 2024 \[12\]](#)

Risotto ze zauzeného topinamburu, telecí líčka, morek [\[7·9·10·12\]](#)
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo
[RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 \[12\]](#)

Mořský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, černý lanýž [\[7·9·10·12\]](#)
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero
[MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 \[12\]](#)

Mousse z rebarbory a malin, bílá čokoláda, consommé z rebarbory [\[3·7·12\]](#)
Mousse di rabarbaro e lamponi, cioccolato bianco, consommé di rabarbaro
[MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 \[12\]](#)

Degustační menu / Menu degustazione 1950
Vinné párování / Abbinamenti enogastronomici 1350