

ZAŘÍ & ŘÍJEN
 SETTEMBRE & OTTOBRE
 SEPTEMBER & OCTOBER

menu



ricetta stellata di andrea ribaldone · michelin chef recipe

Zuppa di funghi con gnocchi e tartufo
 Rich mushroom broth with ricotta
 gnocchi and truffle 200 ml **189,-**

pasta

menu di stagione · seasonal offer

Gnocchi di patate con salsa di Parmigiano
 Reggiano Riserva 36 mesi
 Homemade potato gnocchi with sauce of
 Parmigiano Reggiano Riserva 36 months
 (veg.) 270 g **199,-**

Tortelli rossi ripieni di formaggio di capra
 con barbabietola gialla marinata e pancetta
 Red ravioli stuffed with goat cheese with
 marinated yellow beet (veg.) 200 g **199,-**

Rigatoni integrali con ragù di coniglio e verza
 Rabbit ragu with homemade wholemeal
 rigatoni and kale 370 g **229,-**

Spaghetti alla carbonara di mare
 Spaghetti carbonara with seafood 300 g **249,-**

Risotto di riso Acquerello
 con astice e crema di zucca
 Lobster risotto with pumpkin cream 450 g **379,-**



i classici italiani · italian classic

Spaghetti al pomodoro
 Spaghetti with tomatoes (veg.) 300 g **189,-**

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
 Spaghetti with garlic, olive oil
 and chilli pepper (veg.) 220 g **199,-**

Tagliatelle alla bolognese
 Tagliatelle with bolognese meat ragu 330 g **219,-**

Spaghetti alla carbonara
 Spaghetti alla carbonara
 (egg, guanciale, pecorino cheese) 280 g **219,-**

Spaghetti con gamberi
 Spaghetti with shrimp 280 g **219,-**

Lasagne alla bolognese
 Lasagne bolognese with
 Italian beef ragu 375 g **229,-**

secondi

pesce · fish*

i Before you get into the menu, check out our fish bar. There You will find there fish and seafood. We will prepare them for an extra fee of 99 CZK per serving – cca 400g. We will be happy to help you with the selection.

Fritto misto di pesce con patate fritte,
insalata mista e maionese al limone
 Fried seafood with fried potatoes,
 mixed salad and lemon mayonnaise 250 g **279,-**

Calamaretti scottati alla pizzaiola con
pomodorini, olive, capperie salsa agrodolce
 Grilled calamari with tomatoes, olives,
 capers and sweet and sour sauce 270 g **289,-**

Granchio a guscio morbido fritto in pane di curcuma
con pancetta, finocchio marinato, maionese
di peperoncino e insalata di patate piccola
 Fried crab in turmeric bun with pancetta,
 marinated fennel, spicy salsa and small
 potatoes salad 60 g **299,-**

Polpo croccante con vellutata di cannellini
 Crispy octopus with delicate bean cream 200 g **379,-**

Halibut al vapore con crema di sedano
rapa, patate e caviale di tartufo
 Steamed halibut with soft celery cream,
 potatoes and truffle caviar 150 g **349,-**

Seafood mix per 2 persone
 Seafood mix for 2 people 960 g **990,-**

carne e griglia · meat and grill*

i How about a piece of grilled meat? Come and have a look at our the kitchen counter – you can find mature beef, veal, pork and lamb in our brewery. We will prepare it for an extra fee of 99 CZK / serving – about 500 g. Our butcher or chef will be happy to help you with the selection.

Burger toscano con porchetta, salsa tartara
fatta in casa e insalata misticanza
 Tuscan burger with porchetta, homemade
 tartar sauce and mixed salad 150 g **249,-**

Burger italiano con pomodori San Marzano
confit e stracciatella, patate fritte
 Italian burger with confit of San Marzano
 tomatoes and Stracciatella cheese 200 g **269,-**

Filetto di maiale con cipollotti, salsa
forte e polenta croccante
 Grilled pork tenderloin with onions
 spicy sauce and crunchy polenta 170 g **299,-**

Carré d'agnello con crema di piselli e aglio confit
 Grilled lamb's back with pea purée and confit
 garlic 180 g **299,-**

Rollé di pollo con pancetta, crema
di castagne e pere marinate
 Chicken roll in pancetta with chestnut
 purée and marinated pear 250 g **299,-**

Tagliata di manzo con riso rosso, melanzane
alla griglia e pomodorini semiseccchi
 Beef tagliata with red rice, grilled aubergine
 and semi-dried tomatoes 180 g **369,-**



antipasti*

Bruschettone classico con pomodoro e basilico
 Classic bruschettone with tomatoes and basil
 (veg.) 130 g **99,-**

Melanzane alla parmigiana
 con mozzarella di bufala DOP
 Baked aubergine with parmesan
 and mozzarella di bufala DOP (veg.) 280 g **199,-**

Vitello tonnato con uovo poché
 di Massimiliano Celeste
 Veal with poached egg in tuna
 sauce from Michelin Chef
 Massimiliano Celeste 130 g **259,-**

Tartare di manzo con marmellata
di pomodori e burrata
 Tartar of beef fillet with tomato marmalade
 and burrata cheese 80 g **259,-**

Tartare di tonno con pistacchi
e maionese di salicornia
 Tuna tartar with pistachios
 and salicorne mayonnaise 80 g **259,-**

Capesante grigliate con romanesco, puré
di cavolfiore e uova di trota salmonata
 Grilled scallops with cauliflower purée
 and salmon trout roe 90 g **299,-**

Tagliere Toscano per 2 persone
(salame Toscano, prosciutto Toscano,
Pecorino Toscano, verdura, pane toscano)
 Tuscan plate for 2 people (Tuscan salami,
 Tuscan dried ham, Tuscan cheese Pecorino,
 vegetables, Tuscan bread) 350 g **359,-**

zuppe · soup

Zuppa del giorno
 Soup of the day 0,25 l **89,-**

Minestrone di verdure
 Minestrone di verdure (veg.) 0,25 l **89,-**

Zuppa di pesce
 Fish soup 0,25 l **199,-**

insalate · salads

Insalatona mista con pomodori
 Mixed lettuce salad with tomatoes (veg.) 300 g **169,-**

Insalata di Cesare al pollo alla griglia
 Romaine lettuce, grilled chicken, crunchy pieces
 of prosciutto di San Daniele, anchovies, croutons,
 Caesar dressing made from mayonnaise
 and Parmigiano Reggiano cheese 250 g **229,-**

Insalata di Cesare ai gamberi e avocado
 Romaine lettuce, shrimp, avocado, cherry
 tomatoes, croutons and caesar dressing
 made from mayonnaise and anchovies 250 g **249,-**

Insalata Nizzarda (insalata mista, uova, tonno
sott'olio, acciughe, olive nere, pomodorini Datterino,
cipollotto, basilico, olio, aceto balsamico)
 Mixed lettuce salad with egg, tuna,
 anchovies, black olives, tomatoes Datterino
 and spring onion 320 gr **249,-**

pizza



Our Italian flour dough matures for 4 days in the refrigerator to make the minerals mature and flour. Due to long fermentation, the dough is better digestible.

gourmet

Pizza solo formaggi e rucola 32 cm / 45 cm
Ricotta, mozzarella, gorgonzola, taleggio, rucola, basil, oregano (veg.)..... **229,- / 349,-**

Pizza con mozzarella di bufala
Tomatoes, fresh Datterino tomatoes, mozzarella di bufala DOP, black olives, basil (veg.)..... **239,- / 349,-**

Pizza con tonno e cipolla di Tropea
Tomatoes, tuna, red Tropea onions, mozzarella..... **239,- / 349,-**

Pizza con prosciutto di San Daniele
Tomatoes, mozzarella fior di latte, prosciutto di San Daniele DOP..... **249,- / 339,-**

Pizza Boscaiola con bresaola e Fontina **
Mushrooms, bresaola, Fontina cheese, rosemary, olive oil..... **269,- / 379,-**

Pizza con burrata e mortadella **
Mortadella, mozzarella, burrata, pistachio, basil, black pepper..... **269,- / 399,-**

Pizza Marinara con frutti di mare freschi
Tomatoes, fresh seafood mix, garlic, oregano..... **299,- / 399,-**

classica

Focaccia con rosmarino 32 cm / 45 cm
Integral pizza bread with rosemary (veg)..... **89,-**

Pizza Marinara
Tomatoes, garlic, oregano (veg.)..... **139,- / 179,-**

Pizza Margherita
Tomatoes, mozzarella, basil (veg.)..... **179,- / 229,-**

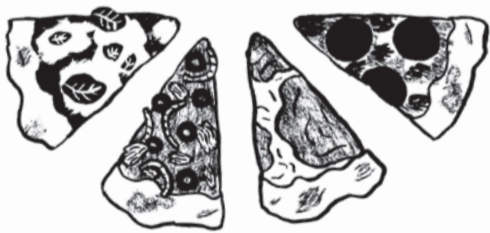
Pizza Napoletana
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, olives..... **199,- / 249,-**

Pizza con salame piccante Negrini
Tomatoes, mozzarella, spicy Negrini salami..... **199,- / 249,-**

Pizza con prosciutto cotto
Tomatoes, prosciutto cotto, mozzarella, basil..... **219,- / 309,-**

Pizza Capricciosa
Tomatoes, mozzarella, prosciutto cotto, artichokes, roasted mushrooms..... **229,- / 329,-**

Calzone con ricotta, prosciutto e mozzarella
Tomatoes, ricotta, prosciutto cotto, mozzarella (filled pizza)..... **239,-**



Flour milled on the stone retains the nutritional value of the grain. Gentle grinding makes it richer in vitamins, minerals and contains more fiber.

pizza integrale

Pizza Margherita integrale 32 cm
Dough of intergral flour milled on stone, tomatoes, mozzarella, basil (veg)..... **179,-**

Pizza Capricciosa integrale
Dough of intergral flour milled on stone, tomatoes, mozzarella, prosciutto cotto, artichokes, roasted mushrooms..... **229,-**

Pizza integrale con mozzarella di bufala
Dough of intergral flour milled on stone, tomatoes, fresh Datterino tomatoes, mozzarella di bufala DOP, black olives, basil..... **249,-**

menu per bimbi · kids' menu

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti with tomatoes (veg.) 150 g..... **99,-**

Gnocchi al pomodoro
Gnocchi with tomatoes (veg.) 180 g..... **99,-**

Straccetti di pollo con patate fritte
Chicken strips with fried potatoes 200 g..... **199,-**

caffè e bevande calde · coffee and hot beverages

caffè goppion

Espresso..... 30 ml **39,-**

Espresso Lungo..... 120–140 ml **49,-**

Espresso Doppio..... 60 ml **69,-**

Cappuccino..... 150 ml **49,-**

Caffè latte..... 300 ml **59,-**

Frappé al caffè..... 300 ml **79,-**

Flat white. A double espresso with milk froth, served in a glass..... 180 ml **79,-**

bevande calde · hot beverages

Tè
Black tea, Fruit tea, Green tea..... 300 ml **49,-**

Tisana di menta fresca / di zenzero
Tea made from fresh mint or ginger..... 300 ml **59,-**

Cioccolata calda
Hot Chocolate 0,3 l..... **59,-**

bevande analcoliche · non-alcoholic beverages

Bibite fresche

• limonata • lamponi • sambuco • ribes nero
• fragole con basilico e aceto balsamico • pesca
• cetriolo

Fresh lemonade
• lemon • raspberry • elderberry • black currant
• strawberry with basil and Aceto Balsamico
• peach • cucumber..... 0,4 l **79,-**

Tè freddo nero / verde con limone
Fresh iced tea with lemon
black / green..... 0,4 l **79,-**

Limonata Paoletti
• grapefruit • orange
• herbs • tonic..... 0,25 l **39,-**

Succo di mela dell'Alto Adige
Apple juice from Alto Adige..... 0,3 l **89,-**

Spremuta di pompelmo / arancia
Fresh pressed fruit juices
grapefruit / orange..... 0,2 l **79,-**

Crodino — non-alcoholic aperitiv..... 0,1 l **49,-**

Staropramen Birra analcolica
Staropramen Non Alcoholic Beer..... 0,33 l **39,-**

Acqua Dolomia naturale/frizzante
Dolomia bottled water, still /sparkling..... 0,33 l **49,-**

Acqua Dolomia naturale/frizzante
Dolomia bottled water, still /sparkling..... 0,75 l **79,-**

Acqua rivitalizzata
Revitalized water..... 0,5 l / 1 l **25,- / 40,-**

Our staff will be happy to provide information about any allergens found in our food and beverages.

* The weight of the dishes refers to the weight of the meat and fish in the raw state.

for vegetarians

The used Grander method restores the original features and taste of water. Environmentally friendly – no packaging, no traffic.

** without the tomato base

bevande alcoliche · alcoholic beverages

birra · beer

Birra alla spina
Extra Luppolo 12° – Selezione di Smíchov
Extra Hop 12° – Smichov selection..... 0,4 l **45,-**

Birra Pilsner Urquell in bottiglia
Pilsner Urquell in bottle..... 0,33 l **49,-**

cocktails

Hugo Spritz — Prosecco, elderberry syrup, mint, lime, soda..... 0,3 l **99,-**

Aperol Spritz — Prosecco, Aperol, soda..... 0,2 l **99,-**

Limoncello Spritz con sciroppo di lamponi
Prosecco, Limoncello, raspberry syrup, soda 0,2 l **99,-**

Blueberry Spritz
Prosecco, blueberry syrup, soda, lemon, thyme..... 0,3 l **119,-**

Gin Tonic con limone di Sorrento
Gin, Tonic, Sorrento lemon..... 0,2 l **139,-**

distillati · distillates

Limoncello 30% Il Gusto della Costa..... 4 cl **79,-**

Amaro Nonino 35°, Quintessentia, Nonino.. 4 cl **79,-**

Sambuca Bio Excellence 40°, Walcher..... 4 cl **79,-**

Grappa di Merlot 42°, Walcher..... 4 cl **79,-**

Grappa di Chardonnay 41°, barrique, Nonino..... 4 cl **99,-**

Acquavite, UE, Uvabianca, Nonino 38°..... 4 cl **119,-**

Grappa Antica cuvée riserva 43°, barrique, Nonino..... 4 cl **139,-**

Acquavite di pere Williams 43°, Pirus, Nonino / Hruškovice..... 4 cl **159,-**



More grappas at the bar!

vini al bicchiere · wines

spumanti · sparkling wines

Motivo Rosé, Extra Dry, 1,5 dl

Borgo Molino, Veneto..... **89,-**

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., 1,5 dl

Extra Dry, Drusian, Veneto..... **99,-**

metodo classico

Blauwal Riserva Trento D.O.C., 1,5 dl

Extra Brut, Cesconi, 2010..... **169,-**

Franciacorta D.O.C.G., La Scala, 1,5 dl

Brut, Bellavista, Lombardia, 2012..... **179,-**

bianchi · white wines

Salina Bianco IGT, Hauner, 1,5 dl

Sicilia, Isole Eolie, 2017..... **99,-**

Donnaluna Fiano IGT, 1,5 dl

De Conciliis, Campania, 2017..... **99,-**

Collio D.O.C., Zuani Vigne, Zuani, 1,5 dl

Friuli Venezia Giulia, 2016/2017..... **109,-**

Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P., 1,5 dl

Les Crêtes, Valle d'Aosta, 2016..... **119,-**

rosé · rosé wines

Lagrein Rosato Alto Adige D.O.C., 1,5 dl

Andrian, Trentino – Alto Adige, 2017..... **89,-**

Rosato Toscana IGT, Belguardo, 1,5 dl

Mazzei, Toscana, 2017..... **99,-**

rossi · red wines

Lazio Rosso IGT, Eminenza, 1,5 dl

Casale Marchese, Lazio, 2017..... **89,-**

Shymer Sicilia IGT, Baglio di Pianetto, 1,5 dl

Sicilia, 2012/2013..... **89,-**

Lagrein Alto Adige D.O.C., Berger Gei, 1,5 dl

Niedrist, Trentino – Alto Adige..... **129,-**

Sabbie di Sopra il Bosco, Nanni Copé, 1,5 dl

Campania, 2015..... **149,-**