

LA BOTTEGA

Di Finestra

RAW BAR

ÚSTŘICE A MOŘSKÉ PLODY

Ostriche e frutti di mare

Ústřice z trhu	Kus	165
Krystale Nr.3 z Francie, Irish Supreme Nr.3 z Irska		
<i>Ostriche di mercato</i>	<i>Al pezzo</i>	
<i>Krystale Nr.3 dalla Francia, Irish Supreme Nr.3 dall'Irlanda</i>		
Mušle sv. Jakuba	Kus	135
<i>Capesante</i>	<i>Al pezzo</i>	
Argentinské krevety	Kus	85
<i>Gambero Argentini</i>	<i>Al pezzo</i>	
Velké argentinské krevety	Kus	135
<i>Gamberone Argentina Intero</i>	<i>Al pezzo</i>	
Červené krevety	Kus	145
<i>Gambero Rosso</i>	<i>Al pezzo</i>	
Langustýnky	Kus	365
<i>Scampi</i>	<i>Al pezzo</i>	
Carpaccio z mořského vlka	Na váhu 100 g	465
<i>Carpaccio di branzino</i>	<i>Al peso 100 g</i>	
Carpaccio z lososa	Na váhu 100 g	325
<i>Carpaccio di salmone</i>	<i>Al peso 100 g</i>	
Carpaccio z tuňáka	Na váhu 100 g	355
<i>Carpaccio di tonno</i>	<i>Al peso 100 g</i>	

Všechny ryby lze marinovat v olivovém oleji, soli, pepři a limetkové kůře či připravit jako ceviche s chilli, česnekem, zázvorem, šalotkou, octem, citronem, olivovým olejem a solí. Mušle sv. Jakuba a krevety z raw baru lze připravit smažené či na grilu.

SPECIALITY ZE SYROVÉHO MASA

Specialità di carne cruda

Tatarák z hovězí svíčkové, žloutková emulze, majonéza z černého česneku, lanýž, chipsy z polenty	495
<i>Tartare di filetto di manzo, emulsione di tuorlo d'uovo, maionese all'aglio nero, tartufo, chips di polenta</i>	
Carpaccio z hovězí svíčkové marinované v sojové omáčce s červenými krevetami, mandlovo-estragonová majonéza, křupavé panko	495
<i>Carpaccio di filetto di manzo marinato in salsa di soia con gamberi rossi, maionese alle mandorle e dragoncello, panko fritto</i>	
Ceviche z mořského vlka, kešu krém a salát frisée	465
<i>Ceviche di branzino, crema di anacardi e cicoria</i>	

Jídelní lístek s vyznačenými alergeny je vám k dispozici na vyžádání u obsluhy. Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge. Uvedené ceny jsou včetně DPH.