

# Speciální Menu

Bělohorská

04.června – 07. června 2026

*Cesta kolem světa – Itálie*

*Menu*

**IL VERO MINESTRONE** – zeleninová polévka s římským hrachem, kadeřavou kapustou a parmezánem **169 Kč**

**CANEDERLI** – žemlové knedlíčky s tyrolským špekem v silném vývaru **199 Kč**

**OSSO BUCO ALLA MILANESE** – šafránové risotto s trhaným telecím lýtkem, gremolatou a parmezánem **359 Kč**

**FEGATO ALLA VENEZIANE** – telecí játra s cibulí a česnekem v silné masové omáčce, pečená polenta **299 Kč**

**BRANZINO CON CAPONATA** – filet mořského vlka, zelenina s rajčaty, olivami a piniemi **349 Kč**

**PEPOSO** – pomalu dušený hovězí krk s pepřem, bramborové pyré **349 Kč**

**POLLO ALLA CACCIATORA** – kukuřičné kuře dušené v rajčatech s olivami a houbami, focaccia **349 Kč**

**TAGLIOLINI AL TONNO CRUDO E POMODORI** – čerstvé žloutkové těstoviny s tatarákem z tuňáka a rajčat **339 Kč**

**PACCHERI GRANO ARSO ALLA VITTORIO** – čerstvé těstoviny z „pálené“ mouky s krémovou rajčatovou omáčkou **339 Kč**

**PANZANELLA DI POMODORI E PECORINO** – salát z italského chleba s rajčaty, bazalkou, cibulí a ančovičkami, pecorino **329 Kč**

**Mascarpone con Fragola** – krém mascarpone s jahodami a bílou čokoládou **99 Kč**

*Alergeny na vyžádání u obsluhy*

*Menu pro Vás připravuje  
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

# Special Menu

Bělohorská

4th June – 7th June 2026

*Journey Around the World – Italy*

*Menu*

**IL VERO MINESTRONE** – vegetable soup with chickpeas, kale and parmesan **169 CZK**

**CANEDERLI** – bread dumplings with Tyrolean bacon in a broth **199 CZK**

**OSSO BUCO ALLA MILANESE** – saffron risotto with pulled veal, gremolata and parmesan **359 CZK**

**FEGATO ALLA VENEZIANE** – veal liver with onion and garlic in a broth, baked polenta **299 CZK**

**BRANZINO CON CAPONATA** – sea bass fillet, vegetables, tomatoes, olives and pine nuts **349 CZK**

**PEPOSO** – slowly braised beef neck with black pepper, potato puree **349 CZK**

**POLLO ALLA CACCIATORA** – corn-fed chicken stewed in tomatoes, olives and mushrooms, focaccia **349 CZK**

**TAGLIOLINI AL TONNO CRUDO E POMODORI** – fresh egg yolk pasta with tuna and tomato tartar **339 CZK**

**PACCHERI GRANO ARSO ALLA VITTORIO** – “burnt” flour fresh pasta with creamy tomato sauce **339 CZK**

**PANZANELLA DI POMODORI E PECORINO** – salad with Italian bread tomatoes, basil, onions and anchovies, pecorino **299 CZK**

**Mascarpone con Fragola** – mascarpone cream with strawberries and white chocolate **99 Kč**

*All allergens on request from the staff*

*Your (delicious) food is prepared by  
our chef Michal Hrubeš*