

Antipasti

Bruschetta con pomodori <i>tomaty, česnek, chilli, olivový olej, sůl, pepř</i>	60 Kč
Capresse <i>tomaty, mozzarella, olivový olej, bazalka</i>	75 Kč
Prosciutto con melone <i>parmská šunka, cantalupský meloun</i>	120 Kč
Carpaccio Takto se carpaccio poprvé podávalo v Haryho baru v Benátkách, kde vzniklo a kde mu toto jméno bylo dáno podle benátského malíře. Netrvalo ale příliš dlouho, než vznikly další verze.	120 Kč
Antipasto misto <i>mortadella, parmská šunka, parmazán, olivy, sušená rajčata</i>	140 Kč

Insalata di pomodori con formaggio <i>150g římský salát rajčata a sýr Arla</i>	70 Kč
Insalata mista di Capri <i>300g směs salátů, fazolky, rajčata, vejce, petrželka</i>	90 Kč
Insalata di rucola e parmigiana <i>150g rucola, parmazán, cherry rajčata</i>	110 Kč
Insalata con salmone alla Svezia <i>300g směs salátů, rajčata, fazolky, losos, koprový dresink</i>	110 Kč
Insalata con pollo <i>300g směs salátů, cibule, kuřecí prsa</i>	110 Kč

Saláty

Ciabatta

Ciabatta con filetto di manzo <i>hovězí svíčková, sušená rajčata, míchaný salát</i>	130 Kč
Ciabatta con filetto di pollo <i>kuřecí maso, sušená rajčata, míchaný salát</i>	110 Kč
Ciabatta con prosciutto di Parma <i>parmská šunka, rukola a parmazán, míchaný salát</i>	110 Kč
Ciabatta con salmone <i>losos, míchaný salát</i>	110 Kč

Con pesto di basilico 150 Kč350 g *česnek, bazalka, vlašské ořechy, olivový olej*

Pesto je velmi stará omáčka hlavně v přímořských oblastech. Je oblíbená v ligurii, hlavně však v Janově. Janované tvrdí, že jejich bazalka má o mnoho lepší chuť a vůni než bazalka pěstovaná kdekoliv jinde v Itálii. Proto je pesto nejlepší jen v Janově.

Agljo, olio, pancetta e peperoncino 150 Kč280 g *česnek, chilli papričky, pancetta, olivový olej***Amatriciana delle corse** 140 Kč350 g *rajčata, pancetta, chilli, olivový olej, pecorino*

Delle Corso je název římské restaurace, odkud tento recept pochází. Tato restaurace na via Appia Nuova je pod vedením známé restaurátorské rodiny Salviù už od roku 1935.

Rodina Salviù pochází z Amatrice, a proto není divu, že jídla na jídelních lístcích v restauracích, které jsou pod vedením této rodiny, pochází většinou z Amatrice.

All arrabbiata 140 Kč350 g *rajčata, olivový olej, chilli, bazalka*

S ostrou rajskou omáčkou připravenou jen s olejem a množstvím ostrých papriček se v Itálii setkáváme pod různými názvy.

Alla ragù bolognese 145 Kč350 g *telecí a hovězí ragù*

Ragù bolognese, nejspíše původem z Emilie, je jedna z nejoblíbenějších italských omáček, na kterou existují tisíce receptů. Všechny jsou samozřejmě původní a „autentické“.

Alla putanesca 140 Kč350 g *rajčata, olivový olej, ančovičky, česnek, olivy, kapary*

Pikantní název. Nevím, kam Italové na ty názvy chodí, ani jakou to má souvislost.

Alla carbonara 150 Kč350 g *pancetta, smetana, žloutky, pecorino, česnek, bazalka***Alfredo** 160 Kč350 g *smetana, parmazán*

Toto je upravená verze originálního receptu Fettucine alla doppia crema, který je specialitou známé restaurace Alfredo v Římě.

Con salmone 160 Kč350 g *losos, limetka, smetana*

Pasta

Dolce

Tiramisu 95 Kč

Ten, kdo tento moučník prvně vytvořil, může být na svůj výtvar pyšný. Nárok na jeho autorství si dělá Florencie, ale některé prameny tvrdí, že tento moučník vznikl v Alžiru.

Gelato 80 Kč*zmrzlina***Crespella alla Londra** 70 Kč*palačinky s moučkovým cukrem a citronem***Frutta mista fresca** 120 Kč*směs čerstvého ovoce***Dort dle denní nabídky** 70 Kč