

# MENU SPECIALE – SPECIÁLNÍ MENU

## ANTIPASTI – PŘEDKRMY

**ROASTBEEF DI VITELLO CON STRACCIATELLA E POMODORI „SAN MARZANO“ E ZUCCHA ARROSTA**  
TELECÍ ROASTBEEF SE STRACCIATELLOU, PEČENOU DÝNÍ A RAJČATY „SAN MARZANO“  
349,-

## ZUPPA – POLÉVKA

**ZUPPA ABRUZZESE DI LENTICHE**  
TYPICKÁ POLÉVKA Z ABRUZZA S ČOČKOU, KONFITOVANÝM ČESNEKEM A KRUTONKY  
139,-

## INSALATA- SALÁT

**TOMINO GRIGLIATO AVVOLTO IN PANCETTA NOC VERDURE ARROSTO**  
TOMINO (KRAVSKÝ ZRAJÍCÍ SÝR) ZABALENÉ V PANCETTĚ NA GRILU S PEČENOU ZELENINOU  
349,-

## PASTA – TĚSTOVINY

**TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO**  
DOMÁCÍ ČERSTVÉ REGINETTE SE SLÁVKAMI NA VÍNĚ, ČESNEKU A RAJČATECH, KREVIETAMI, KALAMÁREM A  
CHOBOTNICÍ S PETRŽELKOU  
499,-

**GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI PORCINI GRATINATE CON MOZZARELLA AFFUMICATA**  
DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ ŃOKY S HŘIBOVÝM RAGŮ, ZAPEČENÉ ZAUZENOU MOZZARELLOU  
379,-

**FUSSILONI AL RAGŮ DI GUANCIA DI MAIALE, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO**  
VELKOFORMÁTOVÁ PATA S RAGŮ Z VEPŘOVÝCH LÍČEK NA KOŘENOVÉ ZELENINĚ S HOBLINAMI PECORINO  
ROMANO  
299,-

**RISOTTO DI ZUCCHA CON STRACCHINO E MANDORLE AFFUMICATE**  
DÝŃOVÉ RISOTTO S ITALSKÝM KRÉMOVÝM SÝREM „STRACCHINO“ A ZAUZENÝMI MANDLEMI  
399,-

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

DOMÁCÍ LILKOVÉ „LASAGNE“ SMAŽENÝ LILEK PROKLÁDANÝ RAJČATY, BAZALKOU A PARMAZÁNEM  
299,-



## SECONDI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLO

### FILETTO DI MANZO

STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ (CCA 250G)

599,-

### TOMAHAWK STEAK DI MAIALE ALLE ERBE MEDITERRANEE

VEPŘOVÝ TOMAHAWK STEAK MARINOVANÝ VE STŘEDOZEMNÍCH BYLINÁCH

399,-

### COTOLETTA MILANESE DI VITELLO E INSLATA RUSSA

SMAŽENÝ TELECÍ ŘÍZEK S LEHKÝM DOMÁCÍM BRAMBOROVÝM SALÁTEM

399,-

## PESCE – RYBA

### ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

PEČENÁ PRAŽMA NA BYLINÁCH – ČERSTVÁ RYBA !!!

179,- / 100g

### FRITTO MISTO DI MARE

MIX SMAŽENÝCH MOŘSKÝCH PLODŮ S DOMÁCÍ CITRÓNOVOU MAJONÉZOU

499,-

### POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE

CHAPADLA Z CHOBOTNICE NA GRILU NA SICILSKÉM SALÁTKU Z GRENAILÍ, CHERRY RAJČÁTEK, KAPARY, ČESNEKU A OLIV

499,-

## PINSA ROMANA

### PINSA BURRATA POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

ROMÁNSKÁ PINSA S BURRATOU, POLOSUŠENÝMI CHERRY RAJČÁTKY, RUCOLOU A ČERSTVOU BAZALKOU

399,-

### PINSA BIANCA QUATTRO FORMAGGI

ROMÁNSKÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM S UZENOU MOZZARELLOU, TALEGIO, STRACCHINO A PARMAZÁN

349,-

### PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

ROMÁNSKÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM, MOZZARELLA FIOR DI LATE, MORTADELLA A PISTÁCIOVÁ STRACCIATELLA POSYPANÁ DRTÍ Z PISTÁCIOVÝCH OŘÍŠKŮ

399,-

### PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

ROMÁNSKÁ BÍLÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM, GORGONZOLOU, PIKANTNÍM ITALSKÝM SALÁMEM (SPIANATA ROMANA), POLOPEČENÝMI CHERRY RAJČÁTKY A KAMELIZOVANÝMI CIBULKAMI

379,-

# MENU SPECIALE – SPECIAL MENU AJ

## ANTIPASTI – APPETIZERS

**ROASTBEEF DI VITELLO CON STRACCIATELLA E POMODORI „SAN MARZANO“ “ E ZUCCHA ARROSTA**  
VEAL ROASTBEEF WITH WITH STRACCIATELLA WITH ROAST PUMPKIN AND SAN MARZANO TOMATOES  
349,-

## ZUPPA – POLÉVKA

**ZUPPA ABRUZZESE DI LENTICHE**  
TYPICAL ABRUZZO SOUP WITH LENTILS, GARLIC CONFIT AND CROUTONS  
139,-

## INSALATA- SALÁT

**TOMINO GRIGLIATO AVVOLTO IN PANCETTA NOC VERDURE ARROSTO**  
TOMINO (COW'S AGE CHEESE) PACKED IN GRILLED PANCETTA WITH ROASTED VEGETABLES  
349,-

## PASTA – PASTA

**TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO**  
HOMEMADE FRESH TAGLIATELLE WITH MUSSELS IN WINE, GARLIC AND TOMATOES, SHRIMPS, SQUID AND  
OCTOPUS WITH PARSLEY  
499,-

**GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI PORCINI GRATINATE CON MOZZARELLA AFFUMICATA**  
HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGU, BAKED WITH SMOKED MOZZARELLA  
379,-

**FUSSILONI AL RAGÙ DI GUANCIA DI MAIALE, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO**  
GROSSFORMATIGE PASTA WITH PORK CHEEK RAGU ON ROOT VEGETABLES WITH PECORINO ROMANO  
Shavings  
299,-

**RISOTTO DI ZUCCHA CON STRACCHINO E MANDORLE AFFUMICATE**  
PUMPKIN RISOTTO WITH ITALIAN STRACCHINO CREAM CHEESE AND SMOKED ALMONDS  
399,-

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

HOMEMADE EGGPLANT "LASAGNE" FRIED EGGPLANT INTERSUCTIONED WITH TOMATO, BASIL AND  
PARMASAN  
299,-



## SECONDI PIATTI – MAIN MEAL

### FILETTO DI MANZO(CCA 250G)

BEEF FILLET

699,-

### TOMAHAWK STEAK DI MAIALE ALLE ERBE MEDITERRANEE

PORK TOMAHAWK STEAK MARINED IN MEDITERRANEAN HERBS

399,-

### COTOLETTA MILANESE DI VITELLO E INSLATA RUSSA

FRIED VEAL STEAK WITH LIGHT HOMEMADE POTATO SALAD

399,-

## PESCE – FISH

### ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

BAKED SEABREAM (DORADA) – FRESH FISH !!!

170,- / 100g

### FRITTO MISTO DI MARE

FRIED SEAFOOD MIX WITH HOMEMADE LEMON MAYONNAISE

499,-

### POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE

GRILLED OCTOPUS TENTACLES ON SICILIAN SALAD OF GRENAILLES, CHERRY TOMATOES, CAPERS, GARLIC AND OLIVES

499,-

## PINSA ROMANA

### PINSA BURRATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

ROMAN PINSA WITH BURRATA WITH SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND FRESH BASIL

399,-

### PINSA BIANCA QUATTRO FORMAGGI

ROMAN PINSA WITH CREAM BASE WITH SMOKED MOZZARELLA, TALEGIO, STRACCHINO AND PARMASAN

349,-

### PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

ROMAN PINSA WITH CREAM BASE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA AND PISTACHIO STRACCIATELLA SPRINKLED WITH PISTACHIO NUT CRUMBS

379,-

### PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

ROMAN WHITE PINSA WITH CREAM BASE, GORGONZOLA, SPICY ITALIAN SALAMI (SPIANATA ROMANA), SEMI-ROOKED CHERRY TOMATOES AND CARAMELIZED ONIONS

379,-

# MENU SPECIALE – SPEZIELLES MENÜ NJ

**ROASTBEEF DI VITELLO CON STRACCIATELLA E POMODORI „SAN MARZANO“ E ZUCCHA ARROSTA**  
KALBSROASTBEEF MIT STRACCIATELLA UND mit geröstetem Kürbis UND SAN MARZANO-TOMATEN  
349,-

## ZUPPA – POLÉVKA

**ZUPPA ABRUZZESE DI LENTICHE**  
TYPISCHE ABRUZZENSUPPE MIT LINSEN, KNOBLAUCHCONFIT UND CROUTONS  
139,-

## INSALATA- SALÁT

**TOMINO GRIGLIATO AVVOLTO IN PANCETTA NOC VERDURE ARROSTO**  
TOMINO (KUHKAËSE) VERPACKT IN GEGRILLTER PANCETTA MIT GERÖSTETEM GEMÜSE  
349,-

## PASTA – PASTA

**TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO**  
HAUSGEMACHTE FRISCHE TAGLIATELLE MIT MUSCHELN IN WEIN, KNOBLAUCH UND TOMATEN, GARNELEN,  
TINTENFISCH UND KRAKEN MIT PETERSILIE  
499,-

**GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI PORCINI GRATINATE CON MOZZARELLA AFFUMICATA**  
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT PILZ-RAGU, GEBACKEN MIT GERÄUCHERTEM MOZZARELLA  
379,-

**FUSSILONI AL RAGÙ DI GUANCIA DI MAIALE, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO**  
LARGE FORMAT PASTA mit Schweinebacken-Ragu auf Wurzelgemüse mit PECORINO ROMANO-Spänen  
299,-

**RISOTTO DI ZUCCHA CON STRACCHINO E MANDORLE AFFUMICATE**  
KÜRBIS RISOTTO MIT ITALIENISCHEM STRACCHINO-FRISCHKÄSE UND GERÄUCHERTEN MANDELN  
399,-

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

HAUSGEMACHTE AUBERGINE „LASAGNE“ GEBRATENE AUBERGINE MIT TOMATE, BASILIKUM UND  
PARMASAN  
299,-



## SECONDI PIATTI – HAUPTMAHLZEIT

**FILETTO DI MANZO**  
RINDERFILET (CCA 250G)  
699,-

**TOMAHAWK STEAK DI MAIALE ALLE ERBE MEDITERRANEE**  
SCHWEIN-TOMAHAWK-STEAK, MARINIERT IN MEDITERRANEN KRÄUTERN  
399,-

**COTOLETTA MILANESE DI VITELLO E INSLATA RUSSA**  
GEBRATENES KALBSNITZEL MIT LEICHTEM HAUSGEMACHTEN KARTOFFELSALAT  
399,-

## PESCE – FISCH

**ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO**  
GEBACKENE DORADA – FRISCHER FISCH !!!  
170,- / 100g

**FRITTO MISTO DI MARE**  
FRITTIERTE MEERESFRUCHTMISCHUNG MIT HAUSGEMACHTER ZITRONENMAYONNAISE  
499,-

**POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE**  
Gegrillte Oktopus auf sizilianischem Salat mit Grenailles, Kirschtomaten, Kapern, Knoblauch und Oliven  
499,-

## PINSA ROMANA

**PINSA BURRATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO**  
RÖMISCHE PINSA MIT BURRAT MIT HALBGETROCKNETEN CHERRYTOMATEN, RUCOLA UND FRISCHEM  
BASILIKUM  
399,-

**PINSA BIANCA QUATTRO FORMAGGI**  
RÖMISCHE PINSA AUF CREMEBASIS MIT GERÄUCHERTEM MOZZARELLA, TALEGIO, STRACCHINO UND PARMASAN  
349,-

**PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO**  
RÖMISCHE PINSA MIT CREMEBASIS, MOZZARELLA FIOR DI LATE, MORTADELLA UND PISTAZIEN-STRACCIATELLA, bestreut mit  
Pistazien-Crush  
379,-

**PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI  
ARROSTI**  
RÖMISCHE WEISSE PINSA MIT CREMEBASIS, GORGONZOLA, WÜRZIGER ITALIENISCHER SALAMI (SPIANATA ROMANA),  
HALBGERÄUCHTEN KIRSCHTOMATEN UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN  
379,-

# **MENU SPECIALE – СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ RJ**

## **ANTIPASTI – ЗАКУСКИ**

**ROASTBEEF DI VITELLO CON STRACCIATELLA E POMODORI „SAN MARZANO“ “ E ZUCCHA ARROSTA**

Ростбиф из телятины со страчателлой с жареной тыквой и помидорами Сан-Марцано

**349,-**

## **ZUPPA – POLÉVKA**

**ZUPPA ABRUZZESE DI LENTICHE**

ТИПИЧНЫЙ СУП АБРУЦЦО С ЧЕЧЕВИЦОЙ, ЧЕСНОЧНЫМ КОНФИ И ГРЕНКАМИ

**139,-**

## **INSALATA- SALÁT**

**TOMINO GRIGLIATO AVVOLTO IN PANCETTA NOC VERDURE ARROSTO**

ТОМИНО (КОВЬЕВСКИЙ СЫР), ЗАВЕРТАННЫЙ В ПАЧЕТТУ НА ГРИЛЕ С ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ

**349,-**

## **PASTA – МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO-ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ALLO SCOGLIO**

СВЕЖИЕ ДОМАШНИЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МИДИЯМИ В ВИНЕ, ЧЕСНОКОМ И ПОМИДОРАМИ, КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАР И ОСЬМИНОГАМИ С ПЕТРУШКОЙ

**499,-**

**GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI PORCINI GRATINATE CON MOZZARELLA AFFUMICATA**

ДОМАШНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ГРИБАМИ РАГУ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КОПЧЕНОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

**379,-**

**FUSSILONI AL RAGÙ DI GUANCIA DI MAIALE, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO**

БОЛЬШОЙ РАЗМЕР ПАСТА) СО СВИНОЙ ЩЕКОЙ РАГУ НА КОРНЕВЫХ ОВОЩАХ С ПЕКОРИНО РОМАНО

Стружкой

**299,-**

**RISOTTO DI ZUCCHA CON STRACCHINO E MANDORLE AFFUMICATE**

ТЫКВЕННОЕ РИЗОТТО С ИТАЛЬЯНСКИМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ СТРАККИНО И КОПЧЕНЫМ МИНДАЛЕМ

**399,-**

## **MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

ДОМАШНИЕ БАКЛАЖАНЫ «ЛАЗАНЬЯ» ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ, БАЗИЛИКОМ И ПАРМАСАНОМ

**299,-**



## **SECONDI PIATTI – ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

### **FILETTO DI MANZO (Приблизительно 250 г)**

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНОГО ФИЛЕ

699,-

### **TOMAHAWK STEAK DI MAIALE ALLE ERBE MEDITERRANEE**

СТЕЙК ТОМАГАВК СВИНОЙ, МАРИНОВАННЫЙ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКИХ ТРАВАХ

399,-

### **COTOLETTA MILANESE DI VITELLO E INSLATA RUSSA**

ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА С ЛЕГКИМ ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ

399,-

## **PESCE – РЫБА**

### **ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO**

ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ЛЕЧ – СВЕЖАЯ РЫБА!!!

170,- / 100g

### **FRITTO MISTO DI MARE**

МИКС ЖАРЕННЫХ МОРЕПРОДУКТОВ С ДОМАШНИМ ЛИМОННЫМ МАЙОНЕЗОМ

499,-

### **POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE**

Щупальца осьминога на гриле на сицилийском салате из греналей, помидоров черри, каперсов, чеснока и

оливок

499,-

## **PINSA ROMANA - ПИНСА РОМАНО**

### **PINSA BURRATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO**

РИМСКАЯ ПИНСА С БУРРАТУ С ПОЛУСУШЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, Руккола И СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ

379,-

### **PINSA BIANCA QUATTRO FORMAGGI**

РИМСКАЯ ПИНСА НА СЛИВОЧНОЙ ОСНОВЕ С КОПЧЕНОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ, ТАЛЕГИО, СТРАККИНО И ПАРМАСАНОМ

349,-

### **PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO**

РИМСКАЯ ПИЦЦА НА СЛИВОЧНОЙ ОСНОВЕ, МОЦАРЕЛЛА ФИОР ДИ ЛАТТЕ, МОРТАДЕЛЛА И ФИСТАШКОВАЯ СТРАЧЧАТЕЛЛА, ПОЗЫЛЕННАЯ ФИСТАШКОВОЙ КРОШКОЙ

379,-

### **PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI**

РИМСКАЯ БЕЛАЯ ПИНСА СО СЛИВОЧНОЙ ОСНОВОЙ, ГОРГОНЗОЛОЙ, ОСТРОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ САЛЯМИ (SPIANATA ROMANA), ПОЛУПРОМАНЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

379,-





