

# PŘEDKRMY

## Ideální na čekání... pro 2 osoby


Smažené placičky z místních brambor


Větrníček z polenty ze Stora se sýrovou lanýžovanou omáčkou

Smažené sicilské rýžové kuličky se šafránem,  
švestkami a gorgonzolou  
Špek výběr "Le Giare" s místním kozím tvarohem  
€ 12,00

Prkénko se špekem, pasteveckým máslem, se slanými celozrnnými tyčinkami a okurkami  
€ 12,00

Ochucené tenké plátky slaného masa s  
karamelizovanou cibulí v křupavém listovém  
těstu a perlami balzámikového octa  
€ 13,00

Kameninová mísa se zajícem a kamzíkem se  
sušenými plody, hříby, se salsou z červeného  
portského a lesních plodů  
€ 16,00 

Tomino pastevecký kravský **Bio** sýr z Masa S. Libera obalený v oříšcích s  
marinovanou červenou řepou, malinami, piniovými oříšky, celerem a  
jablečným balzamikovým octem  
€ 14,00 

## Telecí vnitřnosti, místní **Bio** brambory na hořčici a artyčoky

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

€ 16,00  

Chobotnice ze Středomoří, uzená krémová kaše z místních **Bio**  
brambor, s římskou kapustou a vanilkou

€ 15,00  



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR

# POLÉVKY A PRVNÍ CHODY

Ovesná polévka z **Bio** ječmene s uzenými vepřovými  
knoflíčky

€ 11,00 

Pasta e fagioli s černou kapustou, červenou salátovou čekankou a slaninou

€ 11,00

Špekové knedlíčky v hovězím a slepičím vývaru

**anebo**

s omáčkou ze sýru Puzzone z Moeny DOP.

€ 11,00

Domácí tortellini plněné masem  
v sennovém vývaru a s tridentským pivem pohankové  
příchuti

€ 14,00

## “Ciajencie da douc”

Půlměsíčky plněné sušenými fíky a černým chlebem na másle a posypané mákem

€ 14,00

Tagliatelle s cibulí a kozím sýrem

€ 14,00

Smažené ravioli plněné gorgonzolou, obložené hruškovou mostardou,  
kandovanými rajčaty a s vinnou redukcí Teroldegem

€ 14,00

Krémovité rizoto smíchané se sýrem **Bio** S. Libera s  
topinamburovým krémem a artyčoky

€ 15,00  

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

Tortelli plněné telecím ossobuco (telecími plátky z klišky) a se šafránovou  
salsou  
€ 15,00

### **Stále k dispozici:**

Špagety po uhlířsku  
€ 12,00

Špagety s česnekem,  
olejem a chilli  
€ 11,00

Zapečené  
lasagne  
€ 11,00



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR

# HLAVNÍ JÍDLA


Pstruh Fario z **Bio** chovu v Predazzu připraven v kůře smrku z Pozzy, se sezónní zeleninou

€ 21,00  

Treska z lovu na udici dozlátova usmažená na šťávě z **Bio** čočky, ježovek a slávek

€ 22,00 

Krájená pečená roštěná s restovanou zeleninou (pro 2 osoby – cca. 900 gr.)

€ 58,00 

Jemná polenta ze Stora vyšlehaná s místními sýry, s pasteveckým máslem a na pánvi dušenými čerstvými houbami

€ 18,00 

## Hamburger z hovězího (180 gr.)


s hranolkama z místních **Bio** brambor, s rajčatem, salátem, slaninou a sýrem "Cher de Fascia", cibulovým džemem, hořčicí z malin a jablečné šťávy

€ 16,00

Dušené jehněčí z plemene Tingola z Val di Fiemme s místními **Bio** bramborami, s artyčoky a s šátečkem s jehněčími droby

€ 22,00  

Roast-beef z jeleního masa marinovaného borůvkami, borovicí kleč a alpskými hvězdami a podávaný s liškami a s grilovanou polentou ze Stora

€ 22,00 

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmrazené nebo hluboce zmrazené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Pokrm připraven s bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

Holub vykostěný a nadívaný chlebem, olivami a kachními játry (foie gras), a podávaný s opraženou špaldou, červenou řepou a mrkví  
€ 32,00



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.


\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR

# SALÁTY A...

## Maxi

Zelený salát, čekanka, mrkev, kukuřice, rukola, tuňák yellowfin, kuličky mozzarely, vejce natvrdo a zelené fazolky

€ 13,00 

## Cynara

Vlažný salát s vařenými artyčoky nakládanými v oleji a se syrovými artyčoky na rozmarýnové šťávě s cizrnou a vývarem z artyčoků

€ 15,00 

## Biodinamica

Bio-dynamická zelenina z našich zahrádek konzervována ve sklenici, podávaná s křepelčími vejci a s místním kozím tvarohem na šťávě agretto ze sladkého vína, fíků a oříšků

€ 15,00  






## Oltremare

Divoký losos marinovaný avokádem, zeleným jablkem, červenou řepou, cuketami, houbami a podávaný s bílým citronovým krémem

€ 15,00 

# PŘÍLOHY

Menší porce

Sezónní zelenina vařená v páře 	8,00 €	6,00 €
Místní Bio brambory pečené na oleji s rozmarýnem 	7,00 €	5,00 €
Listový Bio špenát restovaný na másle  	7,00 €	5,00 €
Míchaný salát 	7,00 €	5,00 €
Hranolky	6,00 €	4,50 €

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

# TRADIČNÍ PÁNEV (SPECIALITÀ)

Slané hovězí plátky krátce opečené s kyselým  
zelím a smacafamem

Špekové knedlíčky na másle se šalvějí

## “Ciajencie da douc”

(Ravioli“půlměsíčky” plněné sušenými fíky a černým chlebem na  
másle a posypané mákem)

Glazované jelení kousky

Polenta ze Stora s dušenými  
houbami

Tomino **bio** pastevecký sýr z maso S. libera  
obalený v oříšcích

---

Celé menu pro 2 osoby je podáváno v jedné pánvi

Cena pánve pro 2 osoby,  
s 1 láhví vína Teroldego Rotaliano nebo Lagrein  
€ 68,00

Cena pánve pro 2 osoby bez vína  
€ 58,00

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free



## Kontaminace potravin alergeny

**Veškeré pokrmy v našem menu a podávané v naší restauraci mohou obsahovat také: obiloviny obsahující lepek (pšenice, špalda, kamut, žito, ječmen, oves), vejce, arašidy, sója, mléko, skořápkové plody (mandle, lískové oříšky, ořechy, pistácie), celer, hořčice, sezamová semena, oxid siřičitý/siřičitany, vlčí bob, měkkýši.**

**Žádáme naše klienty/hosty, kteří trpí alergickými projevy nebo potravinovou nesnášenlivostí, aby požádali náš obsluhující personál o přesnější informace o alergenech, původu a konzervování potravin, ale i o způsobu přípravy nabízených jídel v menu. Jak vyžadují aktuální platné předpisy, pro každého kdo si bude přát máme k dispozici seznam alergenů a přísad.**

**Dle sezóny, některé produkty, pokud nejsou čerstvé, mohou být rozmražené. Pro informace ohledně výše uvedených produktů, ingrediencí, alergenů, původu a konzervování, se prosím poradte s obsluhujícím personálem restaurace nebo nahlédněte do příslušného seznamu.**

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

# Pro ty nejmenší...

Domácí vaječné maccheroncini s hovězím ragù,  
**nebo**

s omáčkou sugo z rajčat nebo s máslem

€ 7,00

Gnocchi z místních brambor s hovězím ragù,  
**nebo**

s omáčkou sugo z rajčat nebo s máslem

€ 7,00

Boloňské tradiční domácí lasagne

€ 9,00

Párek a hranolky

€ 7,00

Naše krůtí "Pepity" a hranolky

€ 9,00

Grilovaný krůtí plátek a hranolky

€ 9,00

*Porce těchto jídel jsou menší (Baby)*



NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\*Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Pokrm připraven s  
bio produkty



Pokrm bez lepku  
Gluten free

# BIO PIZZA

## \*Těsto Impasto Terre Vive Bio

Pizza z mouky z biologického pěstování obilí a mletého na kameni.

Při přípravě tohoto těsta jsme vybrali částečně celozrnnou mouku získanou výlučně z italské bio pšenice, která je mletá na kameni v mlýnu Terre Vive, díky tomu se zachovávají veškeré chuťové vlastnosti s větším obsahem vláknin, minerálních solí a vitamínů a jsou obsaženy v obalu obilného zrna pšenice.

Pro toto zpracování, mouka je smíchána nepřímým procesem dlouhého kynutí, tím umožňuje získat vysoce stravitelný a kvalitní produkt.

Pro některé typy pizzy používáme těsto **Impasto Terre Vive Bio**, které lze poskytnout pro přípravu každé uvedené pizzy zde v menu a bez žádné změny v ceně.



## BEZLEPKOVÉ PIZZY

Pro osoby trpící potravinovou intolerancí, připravujeme pizzu ze zmraženého základního těsta na pizzu a se vši potřebnou opatrností obložíme požadovanými ingrediencemi.

Cena bezlepkové klasické pizzy Margherita je 7,50 €, kterou lze mít s různými ingrediencemi, přičemž se mění cena.

## PIZZA NA LOPATCE

pro 2 osoby € 30,00

Pro tento typ pizzy se používají mouky z ekologicky pěstovaných obilnin, přičemž známe a jsme v kontaktu s přímým výrobcem.

Rozdíl od klasické pizzy je ve formě, která je užší a delší a báze z těsta je nafouknutá a dutinková, což je výsledek dlouhého zrání, dokonce až 48 hodin.

### LA CLASSICA

Bílá báze z těsta, bio extra panenský olivový olej, parmská šunka Gran Riserva vyztálá 24 měsíců, rukola, cherry rajčata a sýr burrata

### SCAPECE

Pizza na lopatce je obložena bůvolí mozzarellou, marinovanými lilky a cuketami s rozinkami a piniovými oříšky, dušenou cibulkou, ančovičkami a cherry rajčaty



## LAKTÓZOVÁ INTOLERANCE

Na požádání, můžeme připravit veškeré typy pizzy s mozzarellou bez laktózy.

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



**Veškeré naše pizzy, mimo bezlepkových, na požádání můžeme také připravit menší pro děti "Baby" a vůči těm normálním i cenově o 2,00 Eur levnější.**

**Cena extra ingrediencí pro veškeré druhy pizzy se mění a to počínaje od 1,00 € do € 5,00 €.**



Piatto senza  
glutine Gluten

**NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.**

**\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.**

**Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR**

# “Sen a podnikání, život a dílo”



**Rodinná firma Graziano, opravdoví specialisté  
na chuť od roku 1976**

**Parmská šunka “Gran Riserva 24 měsíců” , kterou používáme vyrábí rodina  
Casa Graziano v závodě v Tizzano Val Parma (PR)**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Crudo</b>   | <b>€ 11,00</b> |
| Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny a parmská šunka Gran Riserva vyztálá 24 měsíců  |                |
| <b>Stracchino e Prosciutto di Parma</b>  | <b>€ 12,00</b> |
| Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, sýr stracchino a parmská šunka Gran Riserva vyztálá 24 měsíců                                      |                |
| <b>Porcini e Prosciutto di Parma</b>   | <b>€ 13,00</b> |
| Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, hřibky a parmská šunka Gran Riserva vyztálá 24 měsíců  |                |
| <b>Burrata e Prosciutto di Parma</b>   | <b>€ 13,50</b> |
| Těsto Impasto Terre Vive Bio, tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, parmská šunka Gran Riserva vyztálá 24 měsíců, sýr burrata            |                |
| <b>Croccante</b>   | <b>€ 13,00</b> |
| Těsto <b>Impasto Terre Vive Bio</b> , tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, námi dušené hřibky na pánvi a křupavá (vařená) parmská šunka |                |

**Šunka Gran Culatta di Montagna Casa Graziano**  
**Z nejlepší kýty, nejušlechtilejší části šunky: jemné a sladké, pro  
nezaměnitelnou chuť.**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Culatella</b>   | <b>€ 14,00</b> |
| Těsto <b>Impasto Terre Vive Bio</b> , fornarina placka s olejem a po upečení: bůvolí mozzarella DOP, cherry rajčata a šunka Gran Culatta Casa Graziano |                |
| <b>Bio sfizio (kulatá pizza s okrajem plněným mozzarellou)</b>   | <b>€ 14,00</b> |
| Těsto <b>Impasto Terre Vive Bio</b> , mozzarella z Moeny, šupiny sýru Trentingrana a šunka Gran Culatta Casa Graziano                                  |                |

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Piatto senza  
glutine Gluten

# LÁKAVÉ

## **Margherita Terre Vive** € 8,00

Těsto **Impasto Terre Vive Bio**, italská loupaná **Bio** rajčata, tymián, mozzarella z Moeny

## **Lupetti** € 14,00

Tomáty **Bio**, bůvolí mozzarella DOP, gorgonzola, pikantní salám, hříbky a vařená syrová či sušená parmská šunka **vyzrálá 24 měsíců**

## **Happycheese** € 13,00

Těsto **Impasto Terre Vive Bio**, bůvolí mozzarella DOP, hříbky, listový špenát, misticanza směs sezónních bylin a šupiny sýru Cher de Fascia

## **Orto delle Giare** € 11,00

Těsto **Impasto Terre Vive Bio**, italská loupaná **Bio** rajčata, tymián, mozzarella z Moeny, sezónní vařená a syrová zelenina, a **Bio** EPO olej

## **Fagottino** (kulatá pizza po stranách uzavřena) € 11,00

Mozzarella z Moeny, italská šunka, žampiony, plátek slaniny, strouhaný sýr grana a po upečení: čerstvé toматы **Bio**

## **Contadino** € 10,00

Mozzarella z Moeny, gorgonzola, hrušky a ořechy

## **Siciliana** € 15,00

Italská loupaná **Bio** rajčata, tymián, bůvolí mozzarella DOP, a po upečení: salát z chobotnic s černými ligurskými olivami z Taggia, kapary, pistáciemi a EPO olejem.

# OBLASTNÍ

## **Trentina** € 10,00

Pomodoro **Bio**, mozzarella z Moeny, houbová směs a tridentská klobáska lucanica

## **Tirolese** € 9,00

Tomáty **Bio**, mozzarella z Moeny a po upečení: špek

## **Ladina** € 10,00

Tomáty **Bio**, mozzarella z Moeny, směs lokálních sýrů e tridentská klobáska lucanica

## **Val di Fassa** € 12,00

Tomáty **Bio**, mozzarella z Moeny, houby lišky a špek

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Piatto preparato  
con prodotti



Piatto senza  
glutine Gluten

# ŠPIČKY

<b>Catinaccio</b>	€ 10,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, gorgonzola, ořechy a špek	
<b>Vajolet</b>	€ 12,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moena, sýr burrata, rukola a cherry rajčata	
<b>Punta Vallaccia</b>	€ 11,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, houby lišky, bresaola a šupiny sýru Trentingrana	
<b>Buffaure</b>	€ 12,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, houby lišky a směs lokálních sýrů	
<b>Cima 11</b>	€ 10,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny a po upečení: bresaola, rukola a šupiny sýru Trentingrana	

## SPECIÁLNÍ PIZZY

<b>Formaggi locali e Gorgonzola</b>	€ 10,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, gorgonzola, sýr Cher de Fascia, sýr Fontal di Cavalese, Puzzone z Moeny a sýr Trentingrana	
<b>Primavera</b>	€ 12,00
Tomáty Bio, bůvolí mozzarella DOP a po upečení: čerstvé rajčatové plátky a bazalka	
<b>Sottobosco</b>	€ 11,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, pravé hříbky, pesto z černého česneku, slanina a strouhaný sýr grana	
<b>Romana</b>	€ 11,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, kapary z Pantellerie a po upečení: Kantabriantské ančovičky	
<b>Radicchio e Pancetta</b>	€ 10,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, salátová čekanka, plátky slaniny a strouhaný sýr grana	
<b>Radicchio e lucanica</b>	€ 10,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, salátová čekanka, tridentská klobáska lucanica a strouhaný sýr grana	
<b>Finferli</b>	€ 12,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny a námi podušené na pánvi houby lišky	
<b>Dinamite</b> 🌶️	€ 11,00
Tomáty Bio, mozzarella z Moeny, pikantní salám a po upečení: Kantabriantské ančovičky a prstýnky chilli papričky	

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR




Piatto preparato  
con prodotti



Piatto senza  
glutine Gluten

# KLASICKÉ PIZZY

<b>Margherita</b> Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny a bazalka	<b>€ 7,50</b>
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, italská šunka a houby	<b>€ 10,00</b>
<b>Viennese</b> Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny a párek	<b>€ 9,00</b>
<b>Diavola</b>  Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, pikantní salám	<b>€ 9,00</b>
<b>Tonno e cipolla</b> Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, tuňák Yellowfin a červená cibule	<b>€ 10,00</b>
<b>Capricciosa</b> (na požádání obložíme také jako pizza 4 sezóny) Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, italská šunka, houby, artyčoky a černé ligurské olivy z Taggia	<b>€ 12,00</b>
<b>Calzone</b> Mozzarella z Moeny, italská šunka, houby a po upečení: toматы <b>Bio</b> a sýr Trentingrana	<b>€ 10,00</b>
<b>Le Giare</b> Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, houbová směs, špek a rukola	<b>€ 11,00</b>
<b>Verdure</b> Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, paprika, salátová čekanka, lilky, listový špenát, cukety a strouhaný sýr grana	<b>€ 11,00</b>
<b>Napoli</b> Tomáty <b>Bio</b> , mozzarella z Moeny, Kantabriantské ančovičky v oleji a oregán	<b>€ 11,00</b>

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Piatto senza  
glutine Gluten



# TOČENÉ PIVO



Světlé pivo z Bavorska točené Schweiger Helles 0,20 lt. € 2,70 0,40 lt. € 5,50  
**Alkohol: 5,1% vol. Chut':** je vyvážená se sladovým a hořkým tónem chmelu a s lehkým medovým dozníváním

Naše pivo je specialita, která patří už desítky let k těm nejmilovanějším, dle tradice je zářivě světlé barvy. Svěží vůně a aroma ječného sladu zvýrazňuje charakter piva Helles Export tak jako jeho pěna: bělostná, perzistentní a krémová. Jemná chuť vyvážená sladovým a hořkým chmelovým nádechem, získává na důrazu a s lehounce medovým dozníváním, ulpívá a doprovází jemné ječné aroma. Naše pivo Helles Export je v opravdovém smyslu slova mimořádnou pivní specialitou, což dokazuje "Superior Taste Award" a tři hvězdičky.



Birra Weizentočené Schweiger Weiße 0,30 lt. € 4,00 0,50 lt. € 6,00  
**Alkohol: 5,1% vol. Chut':** je řízná s lahodným banánovým, meruňkovým a hřebíčkovým dozvukem Bronzová barva, intenzivní zakalené kvašení a bohatá krémová pěna jsou charakteristiky, které ovlivňují naše pivo Schmankerl Weiße. Jeho chuť přesvedčí svou harmonickou hrou ovocných vůní - v první řadě vůní zralých meruňek a banánů - s doprovodem medového a sladového aroma. Elegantní "šumivý" říz a kulaté a jemné tělo, je zdůrazněno vynikajícím a sladkým ovocným podtónem.

## NÁPOJE

Bílé / červené rozlévané víno	0,10 l 2,00 €	0,25 l 3,80 €	0,50 l 7,50 €	1 l 14,50 €
Perlivá / nepelivá voda Surgiva - Carisolo (TN)			0,50 l 2,40 €	1 l 3,80 €
Nápoje		0,25 l 2,80 €	0,33 l 3,00 €	0,45 l 5,00 €

## 100% PŘÍRODNÍ OVOCNÉ ŠTÁVY

Kohl  
Obsthoftroidner  
Ritten, Südtirol  
Bergapfelsäfte  
Succhi di mela di  
montagna

Přírodní jablečné mošty jsou vyrobeny z jablek pocházejících z náhorní vysočiny Renonu nadmořské výšky 900 m. Čistě přírodní jablečné šťávy gourmet z hor jsou vyrobeny podle nejvyšších kritérií kvality.

100% Jablečná šťáva, Jablko a Mrkev, Jablko a Hruška, Jablko a Meruňka, Jablko a Borůvky 3,20 €

## LÁHVOVÉ PIVO

ICHNUSA nefiltrovaná Alk. 5,8% vol. láhev 0,33 l 3,30 €



Nefiltrované pivo nižší fermentace, 100% čistý ječný slad. Zlatá a zářivá barva překvapuje sametovým tónem, se skrytými bylinnými vůněmi a tóny žlutého ovoce a meruňky. Ze srdce Sardinie jedinečná chuť piva se silným a intenzivním charakterem jako je země z které pochází.



BRUNHAUT BLONDE - Bezlepkové pivo Alk. 6,5% vol. láhev 0,33 l 6,50 €

Klasické světlé pivo bez velkých nároků. Na první pohled je zlatavé barvy, a na jazyku zanechává

chuť, která připomíná akátový květ; není hořké a má lehkou chuť. Ingrediencemi tohoto piva jsou bezlepkový a biologický ječmen, chmel a kvasnice.

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Piatto senza  
glutine Gluten

# ŘEMESLNÁ VÝROBA PIVA

## PIVOVAR RETHIA



**MARIAMATA** Alk. 5,8% vol.

láhev 0,33l 6,80 €

0,75l 12,00 €

Pivo nazlátlé barvy díky sedmi odrůdám chmele, které mu propůjčují intenzivní a rozmanité tóny s ovocným a květnatým tónem. Chuť je suchá, aromatická s příjemným hořkým dozníváním. Hodí se jako aperitiv a skvěle se hodí ke grilovanému masu.



**MAGNOLIA** Alk. 5% vol.

láhev 0,33l 6,70 €

0,75l 11,50 €

Bílé pivo, velmi světlé a opalující. Perfektní pivo a v chuti je náznak jemných citrusových plodů, v horkých letních dnech je vhodné jako aperitiv a hodí se výborně k rybím předkrmům i z korýšů.

## PIVOVAR BIONOC'



**ALTA VIENNA** Alk. 5% vol.

láhev 0,33l 7,20 €

0,75l 14,90 €

Originální recept BioNoč, pivo je nabízeno k zvýraznění vídeňského sladkého sladu. Jemné sladové tělo vyznívá, zatímco mírně chmelené tóny neruší a zanechávají příjemnou stopu. Je to velmi lahodné elegantní a půvabně ženské pivo.



**STAION** Alk. 5,4% vol.

láhev 0,33l 7,20 €

0,75l 15,50

Stříbrná madaile v Bruxelles Beer Challenge 2017 v kategorii Modern Saison. Tradiční belgické pivo, lehounké, osvěžující pití na zahnání žízně a chuťově velmi příjemné. Je ochuceno špetkou koriandru a pomerančovou kůrou, čímž je velmi voňavé a chuťově výrazné.



**GOLDON ALE** Alk. 4,6% vol.

láhev 0,50l 8,50€

Pivo vyrobeno dle anglické tradice. Světlé, osvěžující a lehké.



**FIL DI FARRO** Alk. 5% vol.

láhev 0,50l 8,90

První pivo vyrobeno společně s přítelem Umbertem se 40%ní špaldou, zbytek jsou cereálie a samozřejmě ječný slad připravený přímo u nás. Špalda mu propůjčuje svěží dojem a lehký dry hopping, čímž plně uspokojuje lahodnou vůni.



**NANA BIANCA** Alk. 4,5% vol.

láhev 0,50l 8,90

Bílé pivo vyšší fermentace, která je charakterizována pšenicí, díky tomu pivo získává své nezaměnitelné aroma po citrusových plodech i svou jemnost. Druhy pšenice, které pěstujeme zde nachází maximální vyjádření. Proto se pivo hodí skvěle jako aperitiv a výborně k lehkým jídlům a čerstvým salátům.

## PIVO Z FIEMME



**LARIXBIER** Alk. 5,6% vol.

láhev 0,33l 5,90 €

Pivo nižší fermentace, jantarové barvy s bohatou hustou pěnou, která drží velice dlouho. Tento typ červeného

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR



Piatto preparato  
con prodotti



Piatto senza  
glutine Gluten

piva "Marzen" má střední říz, kulaté tělo a je mírně hořké. Je sametového aspektu a přitažlivé svou jemnou vůní a výraznou vyváženou chutí. Zanechá sladové, chmelové a lehce karamelové aroma, zůstává příjemné doznívání mírně kávové chuti s náznakem švestek. Jeho chuť je kyselo-hořká.



Piatto preparato  
con prodotti



Piatto senza  
glutine Gluten

NA POŽÁDÁNÍ PODÁVÁME MENŠÍ PORCE.

\* Dle sezóny některé potraviny obsažené v našem menu mohou být zmražené nebo hluboce zmražené.

Ohledně eventuálních intolerancí nebo alergií můžete požádat obsluhující personál v restauraci o kompletní seznam alergenů. PEČIVO A OBSLUHA 1,50 EUR