

# RESTAURACE MODERNA

harmonie detailů

„Smyslem naší práce je odkrýt pro Vás vášeň, eleganci a modernu gastronomie v té nejvyšší kvalitě.“

**Krzysztof Sajdok**

Executive Chef hotelu Vitality



## Italské speciality

pátek 14. – neděle 16. 3. 2014

Přijměte pozvání na pokrmy vyhlášené italské kuchyně postavené na kvalitních ingrediencích, vyvážených chutích a barevných variacích.

### Předkrm

Hovězí „Carpaccio di manzo“ s rukolou, capari, hoblinkami parmazánu Reggiano zakápnuto hořčičným dresinkem

145,-

Sušená šunka „Prosciutto e fichi“ s karamelizovanými fíky, baby mozzarellou a vyzrálým octem balsámico de modena

115,-

### Polévka

Brokolicový krém „Zuppa di broccoli e gnocchetti di ricotta“ se sýrovými knedlíčky z ricotty a pancetta chipsem

75,-

### Hlavní chod

Telecí „Ossobuco alla Milanese“ na červeném víně a pomodoro omáčce, šafránové risotto

325,-

Grilovaný tuňák „Filetti di tonno con pesto“ – lehce propečený žlutoploutvý tuňák s domácími tagliatelle z červené řepy, piniovými oříšky, sušenými rajčaty a genovese pestem

295,-

Farmářské kuře „Petto di pollo porcini gnocchi“ s bramborovými noky a houbami podávané s prosecco omáčkou

285,-

### Dezert

„Trio Panna Cotta“ - limoncello, malina a čokoláda s pistáciovou sušenkou biscotti

95,-

**Pokud si objednáte čtyřchodové menu, my jej doplníme digestivem 0,04 l Sambuca Ramazzotti nebo kávou.**

Sambuca Ramazzotti je klasický italský likér pro nejnáročnější labužníky. Hvězdicový anýz, jehož zralá semena se destilují a dále smíchají v harmonickém poměru s nejjistším alkoholem, je převažující složkou dávající likéru jeho charakteristické plné aroma.

### Doporučená italská bílá vína

La Chiantigiane, Orvieto DOC „Loggia del Sole“, Umbrie, 2010

240,- Kč

Zenato, Pinot Grigio IGT, Veneto, 2010

575,- Kč

### Doporučená italská červená vína

La Chiantigiane, Chianti DOCG, Toskánsko, 2009

240,- Kč

Zenato, Valpolicella DOC Classico, Veneto, 2009

625,- Kč

Zenato, Amarone della Valpolicella DOC Classico, Veneto, 2006

2 400,- Kč