



OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Seit 2013 werden wir von der italienisch-tschechischen Industrie- und Handelskammer als einzige in Pilsen mit dem Qualitätszeichen italienischer Gastfreundschaft ausgezeichnet.



Wir sind das einzige Restaurant außerhalb von Prag in der Tschechischen Republik, Gäste des Verbandes der italienischen Restaurants ARIT.

ANTIPASTI – Vorspeisen

OLIVE MARINATE Eingelegte Oliven	59,-
BRUSCHETTA CON POMODORO E OLIVE Gegrilltes Brot mit Tomaten, Schalotten, Oliven und Basilikum	99,-
FEGATO D'ANATRA AL VINO ROSSO Gebratene Entenleber in Rotwein, geröstetes Brot	129,-
BRUSCHETTA CON MELANZANE AFFUMICATE, POMODORO E BUFALA Gegrilltes Brot mit geräucherter Aubergine, Tomatensalsa mit Oregano und Büffelmozzarella	179,-
CARPACCIO DI MANZO Lendencarpaccio mit Frischkäse und Haselnussöl	249,-
TARTARE DI MANZO Rindertartar mit geräuchertem Eigelb, Schalotten, Kapern und Senfmayonnaise, Parmesanchips	249,-
ANTIPASTO ITALIANO Auswahl an Salami und Käse mit marinierten Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Grissini	269,-

MINESTRE – Suppen

BRODO DI MANZO CON UOVO Starke Rinderbrühe mit bei 64 ° gekochtem Ei mit in Butter geröstetem Gemüse und Tropfen Trüffelöl	69,-
ZUPPA DI POMODORO Cremige Tomatensuppe mit Parmesan, Olivenöl und Basilikumchips	69,-

INSALATA – Salate

INSALATA MISTA Gemischter Blattsalat mit Zitrusdressing	89,-
RUCOLA CON OLIVE TAGGIASCA, POMODORO E PECORINO Rucola-Salat mit Taggiasca-Oliven, Datterino-Tomaten und Pecorino-Sardo-Spänen	159,-
INSALATA CON RAPA E FORMAGGIO DI CAPRA Salat mit Rüben und Honigwalnüssen, geröstete Bruschetta mit getrocknetem Tomatenpesto und Ziegenkäse	189,-
INSALATA CON POMODORINI E MOZZARELLA DI BUFALA Salat aus bunten Tomaten mit leicht würzigem Dressing und Büffelmozzarella	239,-
INSALATA CON SALMONE MARINATO Salatsalate mit eingelegtem Lachs, Grapefruit, Sellerie und Fenchel	239,-
INSALATA CON GAMBERI E AVOCADO Salat mit gegrillten Garnelen, Mango, Avocado und Granatapfel	259,-

PANE DI CASA – hausgemachtes Brot

GRISSINI Italienische Stöcke	39,-
PANE DI CASA Frisches hausgemachtes italienisches Brot	45,-
BRUSCHETTA ALLE ERBE / AGLIO Geröstetes hausgemachtes Brot mit Kräutern oder Knoblauch	49,-
PIZZA PANE AGLIO / CIPOLLA / ROSMARINO / MOZZARELLA / CALABRESE Pizzabrot Basilikum mit Knoblauch / Zwiebel und Salz / Rosmarin / Käse / würziger kalabresischer Mischung	59,- / 59,- / 59,- / 89,- / 95,-

PASTA FRESCA - Frische Eiernudeln, Risotto und Gnocchi

SPAGHETTI POMODORO E BUFALA Spaghetti mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella	189,-
TAGLIATELLE BOLOGNESE Tagliatelle mit Rinderragout und Parmesan	189,-
PIPE RIGATE ALL'AMATRICIANA Pipe Rigate mit Guanciale, Tomaten, Chili-Pfeffer und Pecorino-Käse	219,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Pilzrisotto mit Trüffelöl und Parmesanchips	229,-
GNOCCHI CON GUANCIALE E POMODORO Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Guanciale, gerösteten Paprika, Basilikum und Frischkäse	229,-
LASAGNE BOLOGNESE Lasagne Bolognese mit Rinderragout, cremigem Bechamel und Parmesanfondue	239,-
SPAGHETTI „CACIO E PEPE“ Spaghetti „cacio e pepe“ mit Garnelen, Krake und Lachs	329,-
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON COZZE E GAMBERI Sepia Linguine mit Muscheln, Garnelen, Hummer-Sauce und Kurkuma-Mousse	359,-

SECONDI PIATTI – Fleisch / Fisch / Meeresfrüchte

POLLO SUPREMO CON FONDANTE DI PATATE Hähnchen auf Gemüsesalat mit Kartoffelfondant und Senfmayonnaise	249,-
FILETTO DI MAIALE CON PURE DI CAROTE Schweinefilet bei 52 ° geröstet mit Karotte gebraten mit Ingwer, Vier-Pfeffer-Sauce und gegrilltem Salat	309,-
COZZE AL VINO BIANCO Muscheln in Weißwein mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Sellerie, gerösteter bruschetta	319,-
SALMONE CON SPINACI E PATATE Gebackener Lachs mit Zitronenbutter, Spinat mit Knoblauch und Grenaille-Kartoffeln	419,-
BISTECCA DI MANZO CON PATATE AL FORNO Rinderfiletsteak mit einer Sauce aus Grappa Moscato, geröstetem Markknochen, wildem Brokkoli und Confitkartoffeln	539,-
PIOVRA ALLA GRIGLIA Krake mit Kürbispüree, gegrilltem Blumenkohl und Kurkuma-Mousse	569,-

DOLCI - Hausgemachte Desserts

PANNA COTTA CON LAMPONI Cremige Panna Cotta mit Himbeersauce und Schokolade	99,-
TIRAMISU PULCINELLA Traditionelles italienisches Tiramisu	109,-
CHEESECAKE CON FRAGOLE Umgekehrter Käsekuchen mit Butterkeksen, Erdbeeren und Ingwerstreuseln	109,-
RAVIOLI DI ANANAS CON MASCARPONE AL LIMONE E NOCI Frische Ananas-Ravioli gefüllt mit Zitronen-Mascarpone mit Honig-Walnüssen und Karamell	119,-
TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA NUTELLA Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Nutella-Creme	129,-

PIZZA Ø 32cm

Tomaten basis

MARGHERITA	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	155,-
FUNGI	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Sahne	160,-
CAPRESE	Tomaten, Mozzarella, frische Basilikum Tomaten	165,-
SALAME	Tomaten, Mozzarella, Salami	180,-
PROSCIUTTO	Tomaten, Mozzarella, Schinken	180,-
BOLOGNESE	Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch Ragout und Parmesan	180,-
VEGETARIANA	Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Tomaten, Basilikum-Pesto	180,-
HAWAI	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	185,-
VENTRICINA(ohne Mozzarella)	Tomaten, italienische scharfe salami, Ziege Hörner, ei, Knoblauch, Pfeffer	185,-
CAPRICCIOSA	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	190,-
CALZONE (Tasche)	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Speck	195,-
4 FORMAGGI	Tomaten, Mozzarella, geräucherter Käse, Brie, Parmesan	195,-
NAPOLI	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Ziege Hörner, Knoblauch, Zwiebel	195,-
BOLZANO	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Hähnchen, Sahne, Knoblauch	200,-
TIROLESE	Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck, Champignons, frische Tomate	200,-
TONNO	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	205,-
4 STAGIONI	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen, Zwiebeln	205,-
FRUTTI DI MARE	Tomaten, Mozzarella, eine reiche Mischung von Meeresfrüchten	210,-
SICILIANA PICCANTE	Tomaten, Mozzarella, würzige Salami, geröstete Paprika, Mais, Oliven, Chili	210,-
EXPLOSIVA	Tomaten, Mozzarella, Salami, würzige Mischung Calabrese	220,-
VALPOLICELLA PICCANTE	Tomaten, Mozzarella, würzige ital. Salami, Oliven, frischer Paprika, Knobl.	220,-
HAWAI SPECIAL	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Ananas	225,-
PULCINELLA	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Huhn, Speck, Ei, Ricotta	230,-
5 FORMAGGI SPECIAL	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, scamorza, Parmesan	230,-
CANADESE	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck	230,-
MIA	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken	230,-
GORGONZOLA PICCANTE	Tomaten, Mozzarella, italienische Gorgonzola, würzige italienische Salami	230,-
GORGONZOLA	Tomaten, Mozzarella, italienische Gorgonzola, Schinken	250,-
BASILICATA	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesan, Basilikum	250,-
TOSCANA	Tomaten, Mozzarella di Bufala, Mozzarella, italienische Wurst Toscana, Rucola	250,-
GAMBERA	Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Cozze (Muscheln), Kirschtomaten	285,-
CREMOSE	Tomaten, Mascarpone, Mozzarella, Schinken, Basilikum	200,-

Creme basis

CARBONARA	Creme, Mozzarella, Pancetta, Knoblauch, Ei	185,-
SPINACHI	Creme, Mozzarella, Spinat, Portobelo, Knoblauch	185,-
PORCINI E SALSICCIA	Creme, Mozzarella, italienische Wurst salsiccia, Steinpilzen	250,-
SALMONE	Creme, Mozzarella, Eingelegter Lachs, Rucola und red chard-Blätter	250,-

(Halb Portionen sind 70% des Grundpreises)

Getränkekarte

APERITIFS

0,10 l	BENS	(alkoholfrei)	San Benedetto, Geschmack ginger / rosso	50,-
0,10 l	CRODINO	(alkoholfrei)	herbal klassische berühmte Sophia Loren	55,-
0,10 l	PROSECCO		traditioneller italienischer Sekt	50,-
0,10 l	CINZANO		bianco / rosso / extra trocken	60,-
0,04 l	RAMAZZOTTI		traditionelle italienische Kräuterlikör	60,-
0,04 l	CAMPARI		bitter	70,-
0,10 l	CAMPARI SODA		Campari mit Soda	75,-
0,12 l	CAMPARI SPRITZ		Campari mit Soda, Prosecco und Orangenscheibe	99,-
0,04 l	APEROL		Eines der beliebtesten italienischen Aperitif	65,-
0,12 l	APEROL SPRITZ		Aperol mit Soda, Prosecco und Orangenscheibe	99,-
0,12 l	HUGO SPRITZ		Holunderlikör mit Prosecco, Soda und Minze	89,-
0,08 l	LIMONCELLO & PROSECCO		Italienischer Zitronenlikör mit Prosecco	79,-

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

0,25 l	BONAQUA		spritzig / leicht spritzig /still	38,-
0,33 l	MATTONI GRAND		leicht spritzig	40,-
0,33 l	PERRIER		natürliches Mineralwasser	65,-
0,75 l	ACQUA MINERALE		San Benedetto, spritzig / still	89,-
0,25 l	ORANGINA		trinken von Zitrus-Früchten mit Fruchtfleisch	50,-
0,33 l	ICE TEA		San Benedetto, Zitrone / Pfirsich / grün	45,-
0,50 l	FRESH ICE TEA		frischer Eistee Tee nach der Wahl	65,-
0,20 l	COCA-COLA / COCA-COLA ZERO/ SPRITE / FANTA orange			44,-
0,25 l	KINLEY		tonic wasser / bitter rose / ginger ale	46,-
0,50 l	MY HOMEMADE LEMONADE		nach dem aktuellen Angebot	68,-
0,20 l	PAGO Säfte	(Orange, Multivitamin , Apfel, Birne, Erdbeere, Nr. Currant, Aprikose, Ananas)		45,-
0,25 l	RED BULL		energy drink	69,-

HEIßE GETRÄNKE

7 g	RISTRETTO		Hardy caffe	48,-
7 g	ESPRESSO		Hardy caffe	48,-
7 g	ESPRESSO AMERICANO		Espresso serviert mit einem Wasserkocher heißes Wasser	48,-
7 g	ESPRESSO MACHIATTO		Espresso mit Milchschaum	50,-
14 g	ESPRESSO DOPPIO		doppelte Espresso	75,-
6,25 g	ESPRESSO DECAFFEINATO		entkoffeiniert	55,-
7 g	CAPPUCCINO		Espresso mit Milch und Milchschaum	59,-
7 g	CAFFE LATTE MACHIATTO		Espresso mit Milch und Milchschaum	65,-
7 g	CAFFE CORRETTO		Espresso, 2cl grappa/sambuca/fernet branca	70,-
7 g	CAFFE PANNA		Espresso mit Schlagsahne	58,-
	EISKAFFEE		mit Vanilleeis und Schlagsahne	75,-
	DER GESCHMACK DES KAFFEE		Vanille, Karamell, Haselnuss	10,-
25 g	HEIßE SCHOKOLADE		Hardy, dunklen / weiß	55,-
0,04 l	BOMBARDINO		heißen Eierlikör mit Sahne	70,-
	CALIMERO		2 cl bombardino, 7 g Espresso, Schlagsahne	70,-
0,40 l	FRISCHER TEE		serviert mit Honig und Zitrone, Pfefferminze / Ingwer	60,-
0,40 l	LOSER TEE		in einem Krug mit Honig und Zitrone serviert, nach Wahl	60,-
0,20 l	GROG		4 cl rum	65,-
0,20 l	GLÜHWEIN			69,-

BIER

0,33 l	STELLA ARTOIS		Fassbier	38,-
0,50 l	STELLA ARTOIS		Fassbier	55,-
0,30 l	STAROPRAMEN		alkoholfrei Fassbier	33,-
0,50 l	STAROPRAMEN		alkoholfrei Fassbier	50,-
0,33 l	PILSNER URQUELL		Flaschenbier, Export Ausgabe	48,-
0,33 l	CARLING CIDER		Flaschenbier, Geschmack nach der wahl	49,-

GRAPPA

2 cl	SOLLE ROSSO		60,-
2 cl	TRAMINER	Villa de Varda	60,-
2 cl	MOSCATO	Marolo	100,-
2 cl	NONINO	Riserva di Annata	110,-
2 cl	DI TURRIGA		115,-
2 cl	AMARONE	Villa de Varda	130,-
2 cl	SAN LEONARDO	/5 Jahre/	130,-

GRAPPA DI MARZADRO

2 cl	DI MOSCATO		85,-
2 cl	DI CHARDONNAY		85,-
2 cl	DI TEROLDEGO		85,-
2 cl	LE DICIOOTTO LUNE	Stravecchia	85,-
2 cl	DI MARZADRO		105,-
2 cl	CHARDONNAY	Affinata, le giare /5 Jahre/	110,-
2 cl	GEWURTZTRAMINER	Affinata, le giare /5 Jahre/	110,-
2 cl	AFFINA RISERVA	ciliegio – Kirsche /8 Jahre/	210,-

GRAPPA DI BERTA

2 cl	VILLA PRATO	Giovane – junge weiße	65,-
2 cl	VILLA PRATO ROSSO		65,-
2 cl	ELISI IN LEGNO		100,-
2 cl	CASALOTTO	Branntwein aus Wein	185,-
2 cl	PAOLA BERTA RISERVA	/20 Jahre/	255,-

LIKÖRE UND DESTILLATE

4 cl	LIMONCELLO	Zitronenlikör	65,-
4 cl	SAMBUCCA	Anis-Likör	65,-
4 cl	PASTIS PERNOD	Anis-Likör	65,-
4 cl	CYNAR	Artischocken-Likör	60,-
4 cl	AMARO MONTENEGRO	eine Spezialität aus der Stadt Bologna	65,-
4 cl	PUNT E MES	der italienische Glühwein	60,-
4 cl	FERNET BRANCA	original italienischen fernet	65,-
4 cl	FERNET BRANCA MENTHA	Münze fernet	65,-
4 cl	BECHEROVKA		50,-
4 cl	FERNET	stock / citrus	50,-
4 cl	JÄGERMEISTER		65,-
4 cl	BEEFEATER GIN		65,-
4 cl	SKYY VODKA		65,-
4 cl	TEQUILA SAUZA	silber / gold	75,-
4 cl	BAILEYS		70,-
4 cl	METAXA 5*	der Griechische Geist	60,-
4 cl	METAXA 7*	der Griechische Geist	75,-
4 cl	MYRtilO	Heidelbeer-Likör	70,-
4 cl	PFLAUM	Pflaume Likör	70,-
2 cl	CAMILLA	Kamille-Likör	70,-
2 cl	OLIA DI GARDA	der Schnaps aus den Oliven	70,-
2 cl	HIMBEERE		70,-
2 cl	BIRNE WILLIAMS		70,-
4 cl	CAPTAIN MORGAN SPICED		60,-
4 cl	HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO	cuban weißer rum	60,-
4 cl	HAVANA ESPECIAL	cuban rum	75,-
4 cl	LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 7 yo	cuban rum	85,-
4 cl	RON ZACAPA CENTENARIO 23 yo	caribbean rum (Guatemala)	140,-
4 cl	JAMESON	irish whiskey	65,-
4 cl	TULLAMORE DEW	irish whiskey	65,-
4 cl	JOHNIE WOLKER RED LABEL	scotch whisky	65,-
4 cl	CHIVAS REGAL 12 yo	scotch whisky	120,-
4 cl	GLENFIDDICH 12 yo	scotch whisky	120,-
4 cl	JACK DANIEL'S	Tennessee whisky	75,-
4 cl	JACK DANIEL'S HONEY	Tennessee whisky honig	75,-
4 cl	JIM BEAM	bourbon whisky	65,-