



ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

Tartare di tonno con avocado e mango /MX/ (4).....**26€**
Tatarák z tuniaka s avokádom a mangom 130g
Sashimi tuna tartar with avocado and mango

Polpo alla griglia /MA/ (8,14).....**29€**
Polpo alla griglia con purè di pastinaca e nocciole 90g/130g
Grilovaná chobotnica s paštrnákovým pyré a lieskovicami
Grilled octopus served with parsnip puree and hazelnuts

Primavera (7,8,11).....**21€**
Formaggio di capra in crosta di sesamo alla griglia con fichi 90g/130g
freschi, marmellata di senape e fichi, noci pecan, miele e insalata mista
Grilovaný kozí syr v sezamovej kruste podávaný s čerstvými figami, figovo-horčicovým džemom, pekanovými orechami, medom a miešaným listovým šalátom
Grilled goat cheese in sesame crust with fresh figs, fig and mustard jam, pecan nuts, honey and mixed leaf salad

Vitello tonnato /NL/ (3,4).....**21€**
Fettine di filetto di vitello cotto a bassa temperatura, 70g/100g
servito con tonno Sashimi, salsa tonnata e capperi
Plátky telacej sviečkovice tepelne upravené sous-vide s čerstvým tuniakom Sashimi, podávané s tuniakovou majonézou a medvedími kaparami
Sous-vide veal tenderloin fillet served with fresh tuna Sashimi, tuna mayonnaise and capers

SPECIALITÁ DI PESCE E FRUTTI DI MARE – ŠPECIALITY Z RÝB A MORSKÝCH PLODOV – FISH AND SEAFOOD SPECIALITIES

Branzino al sale per due persone /IT/ (4).....**130€**
Morský vlk pečený v soľnej kruste pre dve osoby 700g
Sea bass baked in salt crust for two persons

Filetto di branzino con salsa di aneto e limone /IT/ (4,7).....**46€**
Grilovaná fileta z morského vlka 170g/270g
s kôprovo-citrónovou omáčkou
Grilled sea bass fillet with dill-lemon sauce

Filetto di rombo /IT/ (4,7).....**46€**
Filetto di rombo alla griglia con salsa cremosa 160g/230g
all´olio di basilico e funghi shimeji
Grilovaná fileta z kambaly, podávaná s krémovou omáčkou z bazalkového oleja a hříbami shimeji
Grilled tourbot filet served with creamy basil oil sauce and shimeji mushrooms

Capesante al forno /GB/ (7,14).....**23€**
Čerstvé mušle sv. Jakuba na masle, pečené 120g/140g
vo vlastnej schránke, aromatizované koňakom
Baked escalopps with butter, flavoured with cognac

Gamberoni alla brace e maionese al wasabi /IT/VN/ (2, 3).....**24€**
Grilované krevety kráľovské, podávané s wasabi majonézou 160g/200g
Grilled king prawns with wasabi mayonnaise

Tonno Sashimi croccante /MX/ (4,11).....**43€**
Filetto di tonno in crosta di sesamo alla griglia, 200g/320g
servito con asparagi verdi grigliati
Grilovaná fileta z tuniaka Sashimi v sezamovej kruste, podávaná s grilovanou zelenou špargľou
Grilled crunchy tuna fillet in sesame crust served with grilled green asparagus

INSALATE – ŠALÁTY – SALADS

Caesar /HU/ (1,3,4,7,10).....**25€**
Insalata romana alla brace con suprema di pollo in crosta 150g/250g
di erbe aromatiche, pancetta, maionese alle acciughe, crostini di pane e parmigiano reggiano
Grilovaný rímsky šalát s kuracím suprême v bylinkovej kruste, slanimou, majonézou zo sardel, krutónmi a parmezánom
Grilled romaine salad with chicken suprême in herb crust, bacon, anchovies sauce, croutons and parmesan cheese

Insalata Massimo (7).....**15€**
Insalata mista con olive taggiasche, pomodorini e parmigiano 120g
Miešaný listový šalát s olivami taggiasche, cherry paradajkami a parmezánom
Mixed leaf salad with taggiasca olives, cherry tomatoes and parmesan cheese

Rucola, pomodorini e parmigiano (7).....**10€**
Rukolový šalát so cherry paradajkami a parmezánom 120g
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese

ZUPPE – POLIEVKY – SOUPS

Zuppa di pomodoro (7,8,9).....**10€**
Zuppa di pomodoro con pesto di basilico 0,3l
Paradajková polievka s bazalkovým pestom
Tomato soup with basil pesto

O l’offerta giornaliera /Iné polievky podľa dennej ponuky/Other soups according to daily offer

PRIMI PIATTI – PRVÝ CHOD – FIRST DISHES

Tagliatelle all´astice e zafferano (1,2,7,9).....**37€**
Cestoviny tagliatelle s homárom, so šafranom 240g
a sušenými paradajkami
Pasta tagliatelle with lobster, saffron and dried tomatoes

Linguine con tonno e pistacchi /MX/ (1,4,7,8,9).....**22€**
Cestoviny linguine s pistáciovým pestom, so surovým tuniakom, 230g
s medvedími kaparami a coulis zo cherry paradajok
Pasta linguine with pistachio pesto, raw tuna, capers and cherry tomato coulis

Tagliolini al tartufo nero /Sgorzone/ (1,3,7,9).....**40€**
Cestoviny tagliolini s hľuzovkovým maslom 180g
a hoblinami čerstvej čiernej hľuzovky
Pasta tagliolini with truffle butter and grated fresh black truffle

Ravioli ripieni con osso buco /NL/ (1,2,9).....**21€**
Domáce ravioli plnené mäsom z telacieho lýtka, 225g
podávané s omáčkou demi-glace a parmezánovou penou
Homemade ravioli stuffed with meat from veal calves, served with demi-glace sauce and parmesan foam

20g di parmigiano su richiesta 2€/20g parmezánu na vyžiadanie 2€/20g of Parmesan cheese on demand 2€

Secondo i menù del giorno prepariamo il risotto per almeno due persone, il tempo di preparazione è di 25 minuti
Risotto podľa dennej ponuky pripravujeme minimálne pre dve osoby, čas prípravy je 25 minút
According to the daily menu, we prepare risotto at least for two persons, the preparation is 25 minutes

SECONDI DALLA GRIGLIA – DRUHÝ CHOD – SECOND DISHES

Tutti tipi della carne alla brace vengono preparati nel forno „MIBRASA“
Všetky druhy grilovaného mäsa sú tepelne upravované na drevenom uhlí v peci „MIBRASA“
All of types of grilled meat are prepared on „MIBRASA“ grill

Filetto di manzo /USDA Prime beef/.....**53€**
Steak z americkej hovädzej sviečkovice na grile 200g
Grilled USDA Prime beef steak

Entrecôte /URU/.....**45€**
Grilovaný steak z vysokej hovädzej roštenky 300g
Grilled Entrecôte beef steak

Straccetti di manzo ai funghi shimeji /USDA Prime beef/ (1,7,9).....**40€**
Plátky americkej hovädzej sviečkovice 200g/300g
na omáčke z hříbov shimeji
Slices of beef tenderloin from USDA Prime beef in shimeji mushroom cream sauce

Filet Mignon di vitello /NL/ (1,7,9).....**43€**
Filet Mignon di vitello con lardo di Colonnata, 200g/300g
salsa demi-glace e zucchini allo zafferano
Telací steak Mignon podávaný na omáčke demi-glace so slanimou lardo di Colonnata a fritovanou šafranovou cuketou
Veal dainty fillet served on demi-glace sauce with saffron zucchini and special italian bacon lardo di Colonnata

Costolette di agnello /NZ/ (1,7,9,10).....**39€**
Costolette di agnello in crosta di erbe aromatiche, 250g/290g
cotte a bassa temperatura alla griglia con salsa demi-glace ai mirtilli
Grilované jahňacie kotlety v bylinkovej kruste, pripravené metódou sous-vide, podávané s čučoriedkovou omáčkou demi-glace
Grilled lamb chops in herbal crust, prepared with sous-vide method, served with blueberries demi-glace sauce

Filetto WAGYU (mramorovanie 9+).....**74€***
Filetto WAGYU (mramorovanie 7+).....**60€***
Filetto WAGYU (mramorovanie 5/6).....**60€***
Steak z austrálskej hovädzej sviečkovice WAGYU, 100g
rôzne stupne mramorovania
Australian WAGYU beef tenderloin steak, various marble score

Tomahawk**.....**16€
T-bone**.....**16€
100g

* Offerta stagionale/Podľa sezónnej ponuky a dostupnosti/Seasonal offer

SALSE – OMÁČKY – SAUCES

Salsa demi-glace (7,9).....**5€**
Omáčka demi-glace 60g
Demi-glace sauce

Salsa al pepe verde (1,7,9,10).....**6€**
Omáčka zo zeleného korenia 70g
Creamy green pepper sauce

CONTORNI – PRÍLOHY – SIDE DISHES

Patate novelle al forno con rosmarino.....**6€**
Opekané baby zemiaky s rozmarínom 150g
Roasted baby potatoes with rosemary

Asparagi verdi alla griglia**8€**
Grilovaná zelená špargľa 100g
Grilled green asparagus

Verdure alla griglia di stagione.....**8€**
Grilovaná sezónna zelenina 150g
Grilled seasonal vegetables

Spinaci saltati all’aglio (7).....**8€**
Blanširovaný špenát s cesnakom 100g
Blanched spinach with garlic

Puré di patate con tartufo nero (7).....**12€**
Zemiaková kaša s čiernou hľuzovkou 220g
Mashed potatoes with black truffle

Pane della casa (1).....**4€**
Domáci chlieb 200g
Home-made bread

Zelená špargľa, ktorá sa používa pri príprave grilovaných zelených asparagov

In caso di richiesta di mezza porzione il prezzo rimarrà invariato.
V prípade objednávky polovičnej porcie, účtujeme cenu porcie celej.
In case of ordering of half portion of meal, we charge the price of the whole portion.

Le specialità del giorno antipasti, zuppe, pasta, contorni e dolci o vini alla mescità, vi saranno offerte gentilmente dal nostro personale.
Dennú ponuku špecialít, predjedál, polievok, cestovín, príloh, dezertov a vín vám s radosťou ponúkne náš ochotný personál, opýtajte sa na čokoľvek.
Daily specials, starters, soups, pasta, side dishes, desserts or wines can be kindly offered by our staff, just let us know you are interested.

I prezzi dei piatti di carne e pesce possono cambiare in base alla grammatura. I Gramaggi di carne e pesce sono calcolati con peso a crudo.
Ceny mäsových a rybacích špecialít sa môžu meniť v závislosti od gramáže. Hmotnosť mäsa a rýb sa uvádza v surovom stave.
Price of meat and fish specialties may vary depending on their weight. The weight of meat and fish dishes is stated in raw condition.