



## ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

<b>Tartar di tonno con avocado e sorbetto al mango /MX/ (4)</b> .....	<b>26€</b>
Tatarák z tuniaka s avokádom a mangovým sorbetom	130g
Sashimi tuna tartar with avocado and mango sorbet	

<b>Calamari fritti con maionese al limone e Jalapeño (1,3,4,14)</b> .....	<b>23€</b>
Fritované kalamáre s citrónovou majonézou a čili papričkami Jalapeño	130g/150g
Fried calamari with lemon mayonnaise and Jalapeño chili peppers	

<b>Alici marinate (4)</b> .....	<b>19€</b>
Alici marinate con cipolla rossa e peperoncino	80g/100g
Marinované ančovičky s čili papričkou a červenou cibulkou	
Marinated anchovies with chilli peppers and red onions	

<b>Vitello tonnato /NL/ (3,4)</b> .....	<b>21€</b>
Fettine di filetto di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi	70g/100g
Plátky teľacej sviečkovice tepelne upravené sous-vide, podávané s tuniakovou majonézou a medvedími kaparami	
Sous-vide veal tenderloin fillet served with tuna mayonnaise and capers	

<b>Primavera (7,8,10,11)</b> .....	<b>21€</b>
Formaggio di capra in crosta di sesamo alla griglia con fichi freschi, marmellata di fichi e senape, noci pecan, miele e insalata mista	90g/130g
Grilovaný kozí syr v sezamovej kruste podávaný s čerstvými figami, figovo-horčicovým džemom, pekanovými orechmi, medom a miešaným listovým šalátom	
Grilled goat cheese in sesame crust with fig-mustard jam, fresh figs, pecan nuts, honey and mixed leaf salad	

## SPECIALITÀ DI PESCE E FRUTTI DI MARE – ŠPECIALITY Z RÝB A MORSKÝCH PLODOV – FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES

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

<b>Filetto di branzino /IT/ (1,4,7)</b> .....	<b>46€</b>
Grilovaná fileta z morského vlka s paprikovo-paradajkovou salmorejo omáčkou	170g/270g
Grilled sea bass fillet with pepper and tomato salmorejo sauce	

<b>Polpo alla griglia /MA/ (14)</b> .....	<b>29€</b>
Polpo alla griglia con purea di piselli e menta e pomodorini fritti	90g/130g
Grilovaná chobotnica s hráškovo-mätovým pyré a fritovanými cherry paradajkami	
Grilled octopus with pea-mint puree and fried cherry tomatoes	

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

<b>Tonno Sashimi croccante /MX/ (4,11)</b> .....	<b>43€</b>
Filetto di tonno in crosta di sesamo alla griglia servito con asparagi verdi grigliati	200g/320g
Chrumkvá 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

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

<b>Insalata Massimo (7)</b> .....	<b>15€</b>
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	

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

## ZUPPE – POLIEVKY – SOUPS

<b>Zuppa di pomodoro (7,8,9)</b> .....	<b>10€</b>
Zuppa di pomodoro con pesto di basilico e parmigiano	0,3l
Paradajková polievka s bazalkovým pestom a parmezánom	
Tomato soup with basil pesto and parmesan cheese	

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

## PRIMI PIATTI – PRVÝ CHOD – FIRST COURSES

<b>Linguine all´astice (1,2,7,9)</b> .....	<b>38€</b>
Cestoviny linguine s homárom a jemne pikantnou paradajkovou omáčkou	240g
Pasta linguine with lobster and spicy tomato sauce	

<b>Spaghetti con polpo /NL/ (1,2,9,14)</b> .....	<b>25€</b>
Cestoviny spaghetti s chobotnicou, olivami a kaparami, v jemne pikantnej paradajkovej omáčke	225g
Pasta spaghetti with octopus, olives and capers in spicy tomato sauce	

<b>Ravioli ripieni con ossobuco /NL/ (1,3,7,9)</b> .....	<b>27€</b>
Domáce ravioli plnené mäsom z teľacieho lýtka, podávané s omáčkou demi-glace a parmezánovou penou	225g
Homemade ravioli stuffed with meat from veal calves, served with demi-glace sauce and parmesan foam	

<b>Tagliolini con crema di barbabietola, tofu di canapa, anacardi e asparagi verdi /NL/ (1,3,8)</b> .....	<b>24€</b>
Cestoviny tagliolini s krémom z červenej repy s konopným tofu syrom, kešu orechmi a zelenou špargľou	260g
Pasta tagliolini with beetroot and hemp tofu cheese sauce, cashews and green asparagus	

<b>Parmigiano su richiesta (7)</b> .....	<b>2€</b>
Parmezán na vyžiadanie	20g
Parmesan cheese on demand	

Secondo il 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 COURSES

Tutti i tipi della carne alla brace vengono preparati nel forno MIBRASA
Všetky druhy grilovaného mäsa sú tepelne upravované na drevenom uhli v peci MIBRASA
All types of grilled meat are prepared on charcoal in the MIBRASA oven

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

<b>Tagliata di flank WAGYU con rucola e parmigiano /AUS/ (7)</b> .....	<b>45€</b>
Grilovaný rezaný steak z podbrušia býka WAGYU servírovaný s čerstvou rukolou a hoblinami parmezánu	200g
Slices of flank steak WAGYU served with rocket salad and parmesan cheese	

<b>Straccetti di manzo ai funghi shimeji /USDA Prime beef/ (7,9)</b> .....	<b>40€</b>
Plátky hovädzej sviečkovice na omáčke z hríbov shimeji	200g/300g
Slices of beef tenderloin in shimeji mushroom cream sauce	

<b>Filet Mignon di vitello /NL/ (7,9)</b> .....	<b>43€</b>
Filet Mignon di vitello con lardo di Colonnata e salsa demi-glace servito con purea di patate e broccoletti grigliati	200g/300g
Telací steak Mignon podávaný na omáčke demi-glace so slandinou lardo di Colonnata, zemiakovým pyré a grilovanou baby brokolicou	
Veal dainty fillet served on demi-glace sauce with mashed potatoes and grilled baby broccoli	

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

<b>*Tomahawk</b> .....	<b>16€*</b>
<b>*T-bone</b> .....	<b>16€*</b>
	100g

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

## SALSE – OMÁČKY – SAUCES

<b>Salsa demi-glace (7,9)</b> .....	<b>5€</b>
Omáčka demi-glace	60g
Demi-glace sauce	

<b>Salsa al pepe verde (7,9,10)</b> .....	<b>6€</b>
Omáčka zo zeleného korenia	70g
Creamy green pepper sauce	

## CONTORNI – PRÍLOHY – SIDE DISHES

<b>Asparagi verdi alla griglia</b> .....	<b>8€</b>
Grilovaná zelená špargľa	150g
Grilled green asparagus	

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

<b>Verdure alla griglia di stagione</b> .....	<b>8€</b>
Grilovaná sezónna zelenina	150g
Grilled seasonal vegetables	

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

<b>Purea di patate con tartufo nero (7)</b> .....	<b>12€</b>
Zemiaková kaša s čiernou hľuzovkou	220g
Mashed potatoes with black truffle	

<b>Pane della casa (1)</b> .....	<b>4€</b>
Domáci chlieb	200g
Homemade bread	

<b>Parmigiano su richiesta (7)</b> .....	<b>2€</b>
Parmezán na vyžiadanie	20g
Parmesan cheese on demand	

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 mescita, 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.
Grammatura di carne e pesce è calcolata 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.