



ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

Foie gras d’oca con barbabetola, caviale di miele e zafferano, brioche e crema di pera /MX/ (1,3,7).....24€****

Husacia pečeň s červenou repou podávaná s domácou brioškou, medovo-šafránovým kaviárom a hruškovým krémom
Goose liver with beetroot served with homemade brioche, honey-saffron caviar and pear cream

Primavera (7,8,11).....22€****
Formaggio di capra in crosta di sesamo alla griglia con marmellata di pere e zenzero, noci pecan al miele e insalata mista
Grilovaný kozí syr v sezamovej kruste podávaný s hruškovo-zázvorovým džemom, pekanovými orechami v mede a miešaným listovým šalátom
Sesame crusted grilled goat cheese with pear-ginger jam, pecan nuts in honey and mixed leaf salad

Vitello tonnato /NL/ (3,4,9).....22€****
Fettine di filetto di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata con maionese della casa, crema demi-glace e olio al prezzemolo
Plátky teľacej sviečkovice tepelne upravené sous-vide, podávané s domácou tuniakovou majonézou, demi-glace omáčkou a olejom z čerstvej petržlenovej vňate
Sous-vide veal tenderloin fillet served with homemade tuna mayonnaise, demi-glace sauce and fresh parsley oil

Tartare di manzo (1,3,4,10).....31€****
Tartare di manzo con crema di tuorli, emulsione di prezzemolo, erba cipollina, bruschetta con olio e origano
Hovädzí tatarák s krémom z vaječných žĺtkov, emulziou z petržlenovej vňate a pažitky, podávaný s domácou bruschettou s olivovým olejom a oreganom
Beef tartare with egg yolk cream, parsley and chive emulsion, served with homemade bruschetta with olive oil and oregano

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

Branzino al sale per due persone con contorno a vostra scelta /IT/ (4).....132€****
Morský vlk pečený v soľnej kruste pre dve osoby s prílohou podľa vlastného výberu
Sea bass baked in salt crust for two persons with a side dish of your choice

Filetto di branzino con purea di zucca, uvetta e cavolino di Bruxelles /IT/ (4,7).....47€****
Grilovaná fileta z morského vlka s tekvicovým pyré, hrozienkami a ružičkovým kelom
Grilled sea bass fillet served with pumpkin puree, raisins and Brussels sprouts

Polpo alla griglia /MA/ (14).....30€****
Polpo alla griglia con purea di piselli e menta, pomodorini fritti
Grilovaná chobotnica s hráškovo-mätovým pyré a fritovanými cherry paradajkami
Grilled octopus with mint pea puree and fried cherry tomatoes

Capesante al forno con purea di fave e caviale di storione /GB/ (4,7,14).....24€****
Restované čerstvé mušle sv. Jakuba podávané s pyré z fazule fava a s kaviárom z jesetera
Roasted scallops served with green fava bean puree and sturgeon caviar

Gamberi in tempura (1,2,3,11).....33€****
Gamberi in tempura con maionese giapponese, sesamo nero e olio di basilico
Krevety fritované v tempurovej múke s japonskou majonézou, čiernym sezamom a bazalkovým olejom
Fried shrimps in tempura flour with Japanese mayonnaise, black sesame and basil oil

INSALATE – ŠALÁTY – SALADS

Insalata Massimo (7).....16€****
Insalata mista con olive Taggiasche, pomodorini e parmigiano
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).....11€****
Rukolový šalát so cherry paradajkami a parmezánom
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese

ZUPPE – POLIEVKY – SOUPS

Zuppa di pomodoro (1,7,8,9).....11€****
Zuppa di pomodoro con pesto di basilico e crostini al rosmarino
Paradajková polievka s bazalkovým pestom a domácimi rozmarínovými krutónmi
Tomato soup with basil pesto and homemade rosemary croutons

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

PRIMI PIATTI – PRVÝ CHOD – FIRST COURSES

Linguine all’astice (1,2,9).....39€****
Cestoviny linguine s homárom, jemne pikantnou paradajkovou omáčkou
Pasta linguine with lobster, spicy tomato sauce

Gnocchi di zucca al gorgonzola, noci pecan e pera caramellata (1,2,3,7,8,9).....25€****
Tekvicové cestoviny gnocchi s omáčkou zo syra gorgonzola, pekanových orechov a karamelizovanej hrušky
Pumpkin gnocchi with gorgonzola cheese, pecans and caramelized pears sauce

Tagliolini al tartufo nero /Sgorzone/ (1,3,7,9).....41€****
Cestoviny tagliolini s hľuzkovým maslom a hoblinami čerstvej čiernej hľuzovky
Pasta tagliolini with black truffle butter and grated fresh black truffle

Ravioli ripieni di ossobuco /NL/ (1,2,3,7,9).....26€****
Domáce ravioli plnené mäsom z teľacieho lýtka, podávané s omáčkou demi-glace a parmezánovou penou
Homemade ravioli stuffed with meat from veal calves, served with demi-glace sauce and parmesan foam

Parmigiano su richiesta (7).....2€****
Parmezán na vyžiadanie
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 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 „MIBRASA“ grill

Filetto alla Rossini /USDA Prime beef/ (7,9).....64€****
Filetto di manzo con foie gras d’oca e riduzione al vino porto, servito con spinaci al burro e aglio
Steak z hovädzej sviečkovice USDA Prime s restovanou husacou pečeňou a redukciou z portského vína, podávaný so špenátom duseným na masle a cesnaku
USDA Prime beef tenderloin steak with port wine reduction and roasted goose liver, served with garlic butter sauteed spinach

Tagliata di flank WAGYU con rucola e parmigiano /AUS/ (7).....46€****
Grilovaný rezaný steak z podbrušia býka WAGYU servírovaný s čerstvou rukolou a hoblinami parmezánu
Slices of flank steak WAGYU served with rocket salad and parmesan cheese

Straccetti di manzo ai funghi shimeji /USDA Prime beef/ (7,9).....41€****
Plátky americkej hovädzej sviečkovice na omáčke z hřibov shimeji
Slices of beef tenderloin from USDA Prime beef in shimeji mushroom cream sauce

Filet Mignon di vitello /NL/ (1,7,9).....44€****
Filet Mignon di vitello in crosta di erbe con salsa di gorgonzola, scalogno caramellato e baby broccoli
Teľací steak Filet Mignon v bylinkovej kruste s gorgonzolovou omáčkou, karamelizovanou šalotkou a baby brokolicou
Veal Filet Mignon steak in herb crust served with gorgonzola cheese sauce, caramelized shallots and baby broccoli

Filetto WAGYU (mramorovanie 9+).....76€*****
Filetto WAGYU (mramorovanie 7+).....62€*****
Filetto WAGYU (mramorovanie 5/6).....62€*****
Steak z austrálskej/japonskej hovädzej sviečkovice WAGYU, rôzne stupne mramorovania
Australian/Japanese WAGYU beef tenderloin steak, various marble score

Tomahawk.....**17€**
T-bone.....**17€**

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

SALSE – OMÁČKY – SAUCES

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

Salsa BBQ (6,9,10).....6€****
Barbecue omáčka
Barbecue sauce

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

CONTORNI – PRÍLOHY – SIDE DISHES

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

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

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

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

Pane della casa (1).....4€****
Domáci chlieb
Homemade bread

Parmigiano su richiesta (7).....2€****
Parmezán na vyžiadanie
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.