

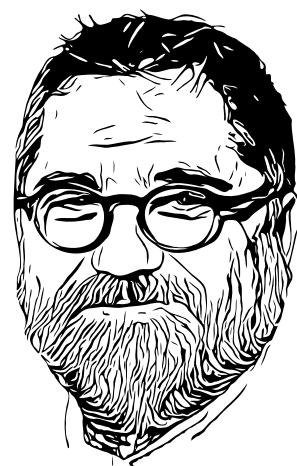
DEZERTY | DESSERT | DESSERT

☒ Creme mascarpone s čerstvým ovocem (7)	169 CZK
<i>Mascarpone Cream with Fresh Fruit</i> <i>Mascarpone-Crème mit frischem Obst</i>	
Fondant se slaným karamellem (1,3,7)	189 CZK
<i>Salted Caramel Fondant</i> <i>Fondant mit salzigem Karamell</i>	
Domácí lívanečky s borůvkovým žahourem a crème fraîche (1,3,7)	239 CZK
<i>Homemade Yeast Pancakes with Blueberry Sauce and Crème Fraîche</i> <i>Hausgemachte Liwanzen mit Heidelbeersauce und Crème Fraîche</i>	

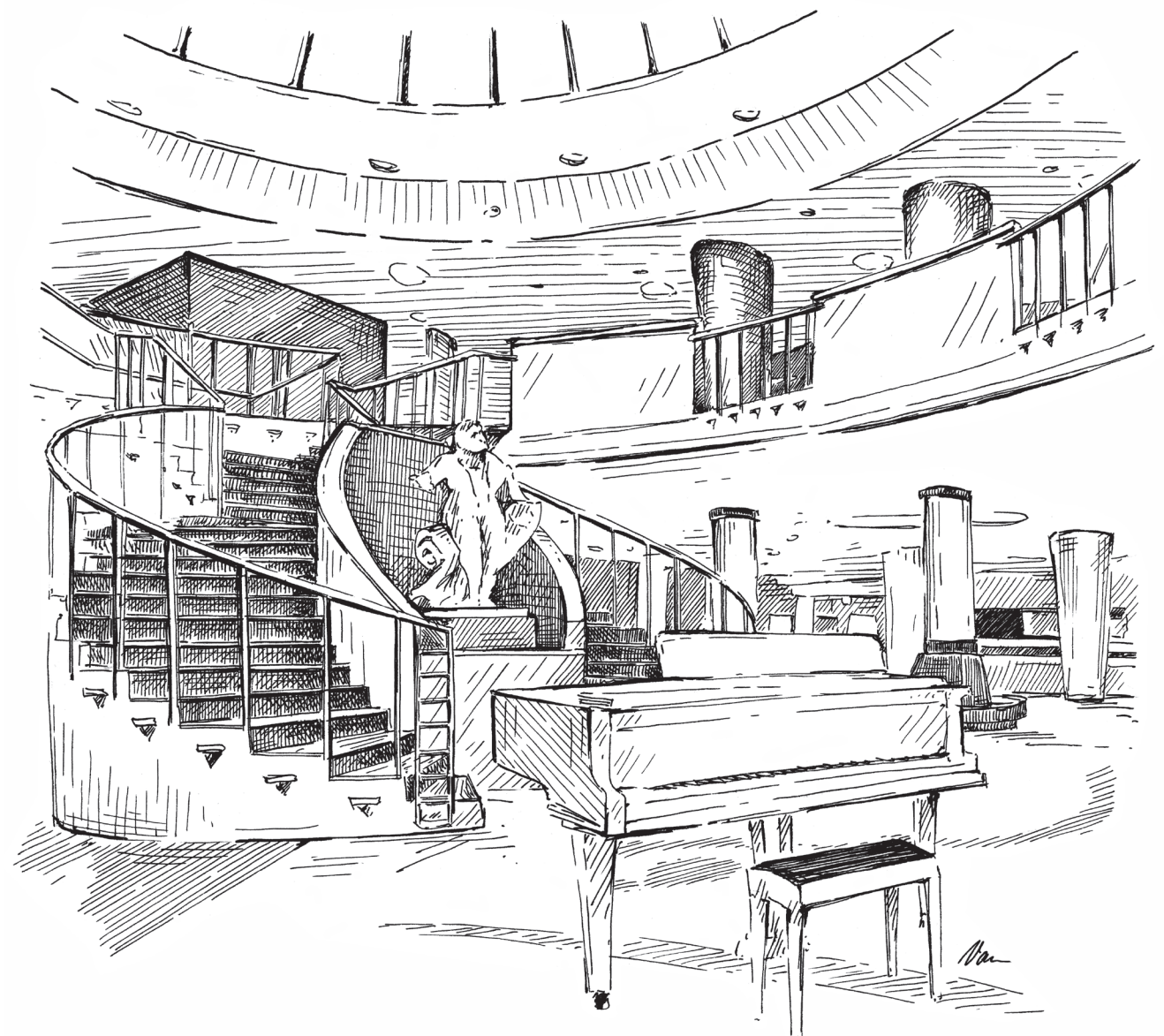
Angelo Sabatelli

S vařením začal už ve svých 6 letech a ve svých 13 začal navštěvovat kulinářskou školu. Při studiu musel Angelo pracovat, aby uživil svoji rodinu. Po složení závěrečné zkoušky vítězí v italském Monopoli a stává se historicky nejmladším vítězem této prestižní kulinářské soutěže. Úspěch mu otevírá dveře do Říma a následné práci ve světových hotelech: Indonésie, Šanghaj (Ritz-Carlton) a Mauricius. V roce 2010 se vrací domů a otevírá se svou manželkou Ristorante Angelo Sabatelli. Úspěch je okamžitý a v roce 2013 získávají první michelinskou hvězdu...

He started cooking at the age of 6 and at the age of 13 he started attending culinary school. While studying, Angelo had to work to support his family. After passing the final exam, he won a cooking competition in his hometown of Monopoli and became, historically, the youngest winner of this prestigious culinary competition. This success opened doors for him in Rome and beyond, working in international hotels: Indonesia, Shanghai (Ritz-Carlton) and Mauritius. In 2010, he returned home and opened, with his wife, Ristorante Angelo Sabatelli. Success was immediate and in 2013 they received their first Michelin star...



Allegretto DON GIOVANNI RESTAURANT



MENU

PŘEDKRMY | STARTER | VORSPEISE

	Bruschetta s kozím sýrem a višněmi (1,7) <i>Bruschetta with Goat Cheese and Sour Cherries</i> <i>Bruschetta mit Ziegenkäse und Sauerkirschen</i>	249 CZK
	Cuketové rolky s creme fraiche a šunkou Serrano (7) <i>Courgette Rolls with Crème Fraîche and Serrano Ham</i> <i>Zucchinirollchen mit Crème Fraîche und Serrano-Schinken</i>	259 CZK
	Krevety s citrónovou trávou a zázvorem, (1,2,11) salát z řas Wakame a mangová omáčka <i>Prawns with Lemon Grass and Ginger, Wakame Seaweed</i> <i>Salad and Mango Sauce</i> <i>Garnelen mit Zitronengras und Ingwer, Wakame-Algensalat und Mangosauce</i>	279 CZK
	Hovězí tataráček, parmezánová omáčka, chlebový chips (1,3,7) <i>Beef Tartare, Parmesan Sauce and Bread Crisps</i> <i>Rindertatar, Parmesansauce, Brotchip</i>	389 CZK

POLÉVKY | SOUP | SUPPE

Polévka dle denní nabídky <i>Soup of the Day Tagessuppe</i>	95 CZK
Slepičí vývar s masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi (1,3,9) <i>Chicken Broth with Meat, Root Vegetables and Homemade Noodles</i> <i>Hühnersuppe mit Fleisch, Wurzelgemüse und hausgemachten Nudeln</i>	129 CZK

SALÁTY | SALAD | SALAT

Salát Caesar s kuřecím masem (1,3,4,7,10) <i>Caesar Salad with Chicken</i> <i>Caesar-Salat mit gegrilltem Huhn</i>	299 CZK
 Salát caprese z rajčat „Cuor di Bue“ s bůvolí mozzarellou (7)  <i>Caprese Salad of Cuor di Bue Tomatoes and Buffalo Mozzarella</i> <i>Caprese Salat mit Ochsenherzentomaten und Buffalo Mozzarella</i>	349 CZK
 Salát Niçoise s grilovaným tuňákem (3,4,10) <i>Salad Niçoise with Grilled Tuna</i> <i>Salad Niçoise mit gegrilltem Thunfisch</i>	379 CZK

TĚSTOVINY | HOME-MADE PASTA | HAUSGEMACHTE PASTA

Spaghetti carbonara (1,3,7)	329 CZK
 Gnocchi s grilovanou zeleninou a sýrem pecorino (1,3,7,9) <i>Gnocchi with Grilled Vegetables and Pecorino</i> <i>Gnocchi mit gegrilltem Gemüse und Pecorino</i>	339 CZK
 Spaghetti s hovězím ragu a sýrem pecorino (1,3,7,9) <i>Beef Ragout with Spaghetti and Pecorino</i> <i>Spaghetti mit Rinder-Ragout und Pecorino</i>	359 CZK

-  Bezlepkové / Gluten free / *Glutenfrei*
-  Vegetariánské / Vegetarian / *Vegetarisch*
-  Speciality šéfkuchaře / Chef's signature dish / *Spezialitäten des Hauses*


Executive Chef Jan Volavka

HLAVNÍ CHODY | MAIN COURSE | HAUPTGANG

Kuřecí řízečky v parmazánové strouhance s bramborovým pyré (1,3,7) <i>Chicken Schnitzel in Parmesan Crumb, Potato Purée</i> <i>Hühnerschnitzel mit Parmesan-Kruste und Kartoffelpüree</i>	349 CZK
Kuřecí supreme s cuketou a pancetou, zeleninový bulgur (1,7,9) <i>Chicken Suprême with Courgette, Pancetta and Vegetable Bulgur</i> <i>Suprême vom Hähnchen mit Zucchini, Pancetta und Bulgur-Gemüse</i>	369 CZK
 Vepřová líčka na cideru, bramborové pyré (7,9)  <i>Pork Cheek with Cider, Potato Purée</i> <i>Schweinebacken mit Cider und Kartoffelüree</i>	369 CZK
Konfitované selečí kolínko, červené zelí, chlupaté knedlíky (1,3,9) <i>Suckling Pig Knuckle Confit, Red Cabbage and Potato Dumplings</i> <i>Spanferkel-Haxe-Confit mit Rotkohl und Kartoffelknödel</i>	449 CZK
Konfitované kachní stehno, červené zelí, bramborové lokše (1,3,9) <i>Duck Leg Confit with Red Cabbage and "Loksha" Potato Flatbread</i> <i>Entenkeulen-Confit mit Rotkohl und "Loksche" Kartoffelfladen</i>	449 CZK
 Grilovaný vepřový tomahawk, pečená brambora, bylinkový dip (7) <i>Grilled Pork Tomahawk, Baked Potato and Herb Dip</i> <i>Tomahawk-Steak vom Schwein mit Bratkartoffel und Kräuterdip</i>	459 CZK
 Grilovaný losos s pečenou zeleninou a kapary (4,7,9) <i>Grilled Salmon with Baked Vegetable and Capers</i> <i>Getrilltes Lachsfilet mit Bratgemüse und Kapern</i>	489 CZK
 Picanha – rump steak, domácí rösti, glazované žampiony (3,9) (doporučená úprava masa / we recommend / unsere Empfehlung – „medium“) <i>Picanha Rump Steak with Homemade Rösti, and Glazed Mushrooms</i> <i>Steak vom Tafelspitz, hausgemachte Rösti und glasierte Champignons</i>	589 CZK
 Hovězí steak striploin (nízký roštěnec), omáčka z červeného vína, belgické hranolky (9) <i>Striploin Beef Steak with Red Wine Sauce, Belgian Chips</i> <i>Striploin Beef Steak mit Rotweinsauce und belgischen Fritten</i>	589 CZK

MICHELIN MENU by Angelo Sabatelli

Pasta Pasta Rigatoni cacio e pepe s čerstvými fazolemi <i>Rigatoni cacio e pepe with fresh broad bean</i>	CZK 299
Hlavní chod Main Course Dušená telecí líčka, celerovo-bramborové pyré <i>Braised veal cheek, celeriac and potato puree</i>	CZK 559
Dezert Dessert Ricottová pěna, citrónové želé, mrkvový karamel, meruňka a křupavé pečivo <i>Ricotta mousse, lemon jelly, carrot caramel, apricot and crispy pastry</i>	CZK 189



Cena za 3chodové menu / 3-course menu CZK 899 / osobu / person