

# Osteria Unico

## Hlavní chod / Main course

**Jehněčí panenka z Nového Zeelandu marinovaná v pepři, chilli a medu s pečeným pastýňákem**

New Zealand lamb loin with honey, black pepper, chilli and roasted parsnips  
625,-

**200g steak z hovězí svíčkové Black Angus, krém z bílého lanýže, pečené rozmarýnové brambory**

200gr beef fillet Black Angus, white truffle cream, baked rosemary potatoes  
595,-

**Telecí roláda plněná chřestem, špekem a šalvějí se špenátovým tortinem, parmazánový krém**

Veal roulade with asparagus, speck and sage with spinach tortino and cream of parmesan  
495,-

**Grilovaná sous vide vepřová žebra Iberico, glazovaná s bourbonem, opečený brambor**

Grilled sous vide short Iberico pork ribs with bourbon glaze and baked potatoes  
495,-

**Čerstvá ryba dle denní nabídky / Fish of the day - Speciality dne / Specials of the day**

**Chef degustation 1700,-** per person / na osobu

Degustaci musí mít všichni u stolu / Degustation has to be done for everyone on the table

## Saláty / Salads

**Brokolicový salát s mandlemi, brusinkami, červenou cibulí pancettou a balsamikovo-hořčičnou zálivkou**

Salad of broccoli, cranberries, almonds, red onion, crispy pancetta, balsamic mustard senapé  
295,-

**Rukolový salát s parmezánem**

Rucolla and parmigiano salad  
145,-

**Přílohy / Side dishes – pouze k hlavnímu chodu**

**Grilovaná zelenina**

Grilled vegetables 145,-

**Opečené brambory s rozmarýnem**

Baked rosemary potatoes 95,-

**DĚTSKÉ MENU / KIDS MENU :195,- /295,-**

Spaghetti Bolognese / Napolitana

Kuřecí řízek s hranolkami

Spaghetti Carbonara

**Dezerty dle denní nabídky**

Desserts by daily offer

**Focaccia di Recco**

na vyžádání minimálně 24 hodin

On request with minimum 24 hours notice

**Highly recommended as Davide is only chef to make it in Czech Republic, very unique dish.**

**Ask our staff**

Ceny jsou uvedeny dle porce nikoliv dle gramáže a jsou včetně DPH. / Prices are per serving not by weight and include VAT. Příprava jídel vyžaduje čas a trpělivost a nejde uspěchat.

Our food is prepared fresh and with great attention to detail; therefore it is not 'fast food' and may require additional preparation time.

Informace o alergenech obsažených v jídle na vyžádání u obsluhy / For information on allergens contained in meals. ask the staff

# Osteria Unico

**Polévka dle denní nabídky / Soup of the day** 115,-  
extra košíček domácí foccacie / focaccia basket 50,-

## Předkrmy / Starters

**Roláda z hovězí Fasony s hruškou, bílé zelí, hořčičné senapé**  
Rulade of beef Fasona with pear, white cabbidge, mustard senapé  
385,-

**Zauzený úhoř, marinovaný celer, růžový pepř, lanýžová emulze**  
House smoked eel, marinated celery, pink pepper, truffle emulsion  
395,-

**Calamari St.Andrea - Smažené marocké kalamáry s rukolou**  
Morocco calamari in salt-n-pepper and flour dusted with rucolla  
395,-

**Podušená housička s černým inkoustem, v kukuřičné krustě krevety, cuketa a mořské řasy, salsa rosa**  
Steamed black ink bun, corn crusted prawns, zucchini and seaweed, salsa rosa  
375,-

## Denní speciality / Daily specials

## Těstoviny / Pasta

**Trofie al pesto Genovese- těstoviny s pestem, fazolkami a bramborami**  
Trofie paste with pesto Genovese, green beans and potatoes  
395,-

**Tagliatelle s domácí salsicciou, rajčatové sugo, chilli**  
Home made tagliatelle with salsiccia, tomato sugo and chilli  
395,-

**Linguine Scogliera s čerstvými mořskými plody**  
Linguine Scogliera with fresh daily seafood  
495,-

**Pansotti - plněné kloboučky divokým špenátem a ricottou s vlašskoříškovou omáčkou**  
Pansotti - home made pasta filled with wild spinach, ricotta and walnut sauce  
395,-

## Denní speciality / Daily specials

# Osteria Unico

Vini / Wines / Vína

## Vini rossi / Červená vína / Red Wines

### Česká Republika

Frankovka – Ota ševčík – 2020

Pinot Noir – Ota Ševčík – 2021

### Piemonte

Dolcetto d'Alba – Cascina Fontana – 2021

Barbera d'Alba – Cascina Fontana – 2020

Barbera d'Alba – Manuel Marinacci – 2019

Langhe Nebbiolo – Cascina Fontana – 2020

Langhe Nebbiolo – Tre di Berri – 2021

Langhe Nebbiolo – Produttori del Barbaresco – 2021

Barolo – Cascina Fontana – 2018

Barolo del Comune di Castiglione Falletto – Cascina Fontana – 2017

Barolo del Comune di Monforte – Ca di Press – 2018

Barolo del Comune di La Morra – Tre di Berri – 2018

Barolo Rocche dell'Annunziata – Tre di Berri – 2019

Barolo BRICCOLINA – Tiziani Grasso – 2018

Barolo Riserva – Monchiero – 2013

Barbaresco – Manuel Marinacci – 2018

Barbaresco – Produttori del Barbaresco – 2019

Barbaresco Riserva RIO SORDO – Produttori del Barbaresco – 2013

Barbaresco Riserva MONTESETEFANO – Produttori del Barbaresco – 2014

Barbaresco Riserva MUNCAGOTA – Produttori del Barbaresco – 2017

Barbaresco San Cristoforo – Elio Filippino – 2014

## **Toscana**

Chianti Classico – Castell'in Villa – 2018

Chianti Classico Riserva – Castell'In Villa – 2015

Chianti Classico Riserva – Castell'In Villa – 2011 Rosso di Montalcino - Collosobro – 2021

Brunello di Montalcino – Tenuta Collosorbo – 2018

Brunello di Montalcino RISERVA – Collosorbo – 2015/16

Brunello di Montalcino – Fattoi – 2013

Le Cupole – Tenuta di Trinoro – 2020

Trentino - Alto Adige

Lagrein Riserva – Michela Carlotto – 2019

Pinot Nero – Michela Carlotto – 2019

Pinot Nero VOM KALK – Niedrist – 2018

Merlot FIHL – Peter Dipoli – 2018

TRYPHON – Peter Dipoli – 2016

IUNGUM (Merlot, Cabernet Sauvignon) – Peter Dipoli – 2016

Teroldego – Elisabetta Foradori – 2016

San Leonardo – Tenuta San Leonardo – 2008

## **Friuli**

Galea (Merlot) – I Clivi – 2013

## **Veneto**

Valpolicella Classico – Claudio Viviani – 2021

Valpolicella Classico Superiore – Giuseppe Quintarelli – 2015

Amarone Classico – Claudio Viviani – 2017

Amarone Riserva – Vigna 800 – 2012

Primofiore – Giuseppe Quintarelli – 2020

## **Puglia**

Primitivo di Salento – Rosa del Golfo – 2020

Quarantalle – Rosa del Golfo – 2013

## **Sicilia**

PASSOROSSO (100% Nerello Mascalese) – Andrea Franchetti – 2020

Nerello Mascalese – Alberelli di Giodo – 2017

# Vini Bianchi / Bílá vína / White wines

## Česká Republika

Veltlínské Zelené - Ota Ševčík – 2017

## Alto Adige – Trentino

Kerner/Müller Thurgau/Grüner Veltliner – Manni Nossing – 2018

Pinot Grigio – Cantina Cortaccia – 2018

Pinot Grigio PENONER - Cortaccia – 2017

Pinot Bianco – Cantina Cortaccia – 2018

Pinot Bianco EICHHORN – Manincor – 2018

Sauvignon VOGLAR – Peter Dipoli – 2016/2017

Chardonnay SOPHIE - Manincor – 2018

La Manina (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon) - Manincor – 2018

## Friuli

Pinot Grigio ISONZO – Carlo di Pradis – 2018

Sauvignon COLLIO – Carlo di Pradis – 2018

Friulano/Malvasia/Ribola Giala – I Clivi – 2017

## Veneto

Soave Classico – Gini – 2018

Lugana – Pratello – 2018

Bianco Secco – Giuseppe Quintarelli – 2018

## Piemonte

Gavi di Gavi LUGARARA – Giustiniana – 2018

Gavi di Gavi MONTESSORA – Giustiniana – 2017

Gavi di Gavi – Elio Filippino – 2018

Roero Arneis – Nizza Silvano – 2019

Chardonnay Crevoglio – Borgo Maragliano – 2018

## Toscana

Vernaccia Tradizionale – Montenidoli – 2018

Pomino Bianco – Marchesi di Frescobaldi – 2018

## Abruzzo

Pecorino – Fontefico – 2018

## **Sardegna**

Vermentino IS ARGIOLAS – Argiolas – 2018

Champagne/ Franciacorta e Spumante Piemontesi/ Prosecco

Champagne Solessence Natur – J.M. Seleque

Champagne Vertus Experience Blanc de Blanc – André Jacquart

Champagne Excellence Brut – Gosset

Champagne Grand Rosé – Gosset

61 Franciacorta Brut – Berlucchi

61 Franciacorta Rosé – Berlucchi

Giuseppe Galliano Brut Natur – Borgo Maragliano

Cuvée Germagna Beltrame Brut Nature – Borgo Maragliano

Prosecco Treviso GENTIL – Andrea Miotto

Prosecco PROFONDO – Andrea Miotto

Prosecco Valdobbiadene – Calpena

Rosé Spumante Amorosa – Calpena

Vini Rosati / Růžová vína / Rose wine

Langhe Rosato – Tre di Berri – Piemonte – 2018

Rosato Negroamaro – Rosa di Golfo – Puglia – 2018

Roasto La Gazzara – Castell'in Villa – Toscana – 2018

## **Rakousko / Německo**

Riesling LENZ – Fred Loimer – Kamptal – 2017

Riesling DAC Kamptal – Fred Loimer – Kamptal – 2016

Grüner Veltliner DAC Kamptal – Fred Loimer – Kamptal 2017

Gruner Veltliner SMARAGD Loibenberg - Knoll – Wachau – 2017

Riesling Dry – Dr. Loosen Bros – Mosel - 2018

Riesling Trocken – Clemens Busch – Mosela – 2018

Riesling Vom Roten Schiefer – Clemens Busch – Mosela – 2015

## **Izrael**

Chardonnay – Yarden Gholan Heights Winery – 2016

## **Franice**

Bourgogne Chardonnay – Domaine Michelot – 2016

Meursault Narvaux – Domaine Michelot – 2011

Meursault 1er Cru Perrières – Doamine Michelto – 2013

Corton Charlemagne Grand Cru – Domaine Pavelot – 2015