

JÍDELNÍ LÍSTEK

MENU

DELIKATESY | DELICATESSEN

50 g

Espalda de Jamón Ibérico 195 ,-

Chorizo Ibérico Cular 165 ,-

Salchichón Ibérico Cular 185 ,-

Parmská šunka – zrání 30 měsíců | Prosciutto di Parma (30-month aged) 155 ,-

 Pecorino Ocelli al Barolo (ovčí mléko | sheep's milk) 195 ,-

 Formaggio Rosso di Lago (kravské & ovčí mléko | cow & sheep's milk) 185 ,-

 Camembert di Bufala (buvolí mléko | buffalo milk) 145 ,-

 Parmigiano Reggiano – zrání 30 měsíců (kravské mléko) | 30-month aged (cow's milk) 135 ,-

 Marinované zelené a černé olivy | Marinated green & black olives 105 ,-

 Grilované cibulky Borretane v oleji | Grilled Borretane onions in oil 85 ,-

 Sušená rajčata v oleji | Sun-dried tomatoes in oil 85 ,-

 Grilované artyčoky v oleji | Grilled artichokes in oil 95 ,-

 Vegetariánské jídlo
Vegetarian meal

VÝBĚR DELIKATES | GOURMET SELECTION

NÁŠ VÝBĚR DELIKATES 250 g | OUR GOURMET SELECTION 250 G 1,7 685 ,–

Chorizo Ibérico Cular

Salchichón Ibérico Cular

Parmská šunka – zrání 30 měsíců | Prosciutto di Parma (30-month aged)

Formaggio Rosso di Lago (kravské & ovčí mléko | cow & sheep's milk)

Camembert di Bufala (buvolí mléko | buffalo milk)

Marinované zelené a černé olivy | Marinated green & black olives

Domácí grissini | Homemade grissini

 VÝBĚR SÝRŮ 250 G | OUR GOURMET SELECTION 250 G 1,7 685 ,–

Pecorino Occelli al Barolo (ovčí mléko | sheep's milk)

Formaggio Rosso di Lago (kravské & ovčí mléko | cow & sheep's milk)

Camembert di Bufala (buvolí mléko | buffalo milk)

Parmigiano Reggiano – zrání 30 měsíců (kravské mléko) | 30-month aged (cow's milk)

Cipolle grigliate (nakládané cibulky | pickled onion)

Grilované cibulky Borretane v oleji | Grilled Borretane onions in oil

Grilované artyčoky v oleji | Grilled artichokes in oil

Domácí grissini | Homemade grissini

 EXTRA DOMÁCÍ PEČIVO S FERMENTOVANÝM MÁSLEM (FOCACCIA, CHLÉB A GRISSINI) 175 ,–
EXTRA HOMEMADE BREADS WITH FERMENTED BUTTER (focaccia, bread and grissini)

TAPAS

CALAMARES FRITOS 1, 3, 10, 14	145 ,–
Smažené kalamáry v těstíčku s vínem a domácí majonézou	
Fried calamari in wine batter with homemade mayonnaise	
GAMBAS AL AJILLO 2	145 ,–
Grilované krevety s konfitovaným česnekem a chilli olejem (2 ks)	
Grilled shrimp with garlic confit and chili oil (2 pc)	
PINCHOS MORUNO	165 ,–
Marinované jehněčí špízy na grilu (3 ks)	
Marinated grilled lamb skewers (3 pc)	
CROQUETAS DE JAMÓN 1, 7	125 ,–
Krokety s bešamelem a Španělskou šunkou (3 ks)	
Croquettes with béchamel sauce and Spanish ham (3 pc)	
 PATATAS BRAVAS 3, 10	125 ,–
Domácí smažené brambory s uzenou paprikou a omáčkou brava	
Homemade fried potatoes with smoked paprika and brava sauce	
GARBANZOS CON BACALAO 4, 9	175 ,–
Cizrna s treskou, špenátem a marinovaným žloutkem	
Chickpeas with cod, spinach, and marinated egg yolk	
ALBONDIGAS 1, 3	145 ,–
Míchané masové kuličky (vepřové, jehněčí, hovězí) s pikantní rajčatovou omáčkou (3 ks)	
Mixed meatballs (pork, lamb, beef) with spicy tomato sauce (3 pc)	

 Vegetariánské jídlo
Vegetarian meal

PŘEDKRMY | STARTERS

TARTARE DI MANZO 3, 10 375 ,–

Hovězí tatarák s fermentovanými sezónními houbami, sýrem Parmigiano Reggiano (zrání 30měsíců), marinovaný žloutkem a tapenádou z oliv Taggiasca
Beef tartare with fermented seasonal mushrooms, Parmigiano Reggiano (30-month aged), marinated egg yolk, and Taggiasca olive tapenade

CARPACCIO DI FRAGOLINO 4, 7 395 ,–

Carpaccio z červené ryby Porgy (Růžicha červená) s bramborovou pěnou a máslem beurre noisette, praženým cibulovým prachem a smaženými cizrnovými boby
Porgy red fish carpaccio with potato foam, beurre noisette, roasted onion powder, and fried chickpea beans

 PIENNOLO E BUFALA 7 355 ,–

Bůvolí mozzarella a variací rajčat del Piennolo
Buffalo mozzarella and various Piennolo tomatoes

POLÉVKA | SOUP

CONSOMMÉ 1, 3, 7, 9 195 ,–

Kuřecí vývar s tortellini plněnými riccotou a masovou směsí
Chicken broth with tortellini stuffed with ricotta and meat filling

PAELLA *pro 2* | PAELLA *for 2*
(doba na přípravu 30 min. / preparation 30 min.)

S MASEM | WITH MEAT 745 ,–

S MOŘSKÝMI PLODY | WITH SEA FOOD 795 ,–

 VEGETARIÁNSKÁ | VEGETARIANA 645 ,–

*Složení se mění podle týdenní nabídky, Vice informací u obsluhy

*Contents may change weekly. Please ask staff

PASTA

TAGLIOLINI BURRO E ACCIUGHE 1, 3, 4 455 ,–

Domáci Tagliolini s kantabrijskými ančovičkami, praženou strouhankou, konfitovaným česnekem, pomerančovou kůrou a chilli olejem

Tagliolini burro e acciughe, with Cantabrian anchovies, toasted breadcrumbs, garlic confit, orange zest, and chili oil

 RAVIOLO SAN DOMENICO 1, 3, 7 445 ,–

Raviola plněná ricottou, špenátem a čerstvým žloutkem s máslem noisette, šalvějí a 30 měsíců zrajícím Parmigiano Reggiano

Raviolo stuffed with ricotta, spinach, fresh egg yolk and beurre noisette, sage and Parmigiano Reggiano (30-month aged)

HLAVNÍ CHODY | MAIN DISH

BACALAO AL PIL PIL 4	550 ,–
Filet z tresky s pečeným bramborem v soli a omáčkou pil pil	
Cod fillet with baked in salt potatoes and pil pil sauce	
RAPE A LA PARRILLA 4	745 ,–
Grilovaný mořský ďas s pikantní omáčkou z papriky piquillo, restovaným špenátem a grilovanými fíky	
Grilled monkfish with spicy piquillo pepper sauce, sauté spinach, and grilled figs	
OSSOBUCO ALLA MILANESE 1, 7	595 ,–
Pomalu tažená telecí kliška s kostí, Ratte bramborovou kaší a fermentovanou fialovou mrkví	
Slow-cooked veal knuckle with bone, Ratte potato mash and fermented purple carrots	
GUANCIA DI VITELLO 7, 12	495 ,–
Dušená telecí líčka s pohankovou polentou Taragna a sýrem Casera	
Braised veal cheeks with buckwheat Taragna polenta and Casera chesse	

PIZZA

 MARGHERITA 1, 7	295 ,–
Rajčata, mozzarella fior di latte, bazalka	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil	
CAPRICCIOSA 1, 7	385 ,–
Rajčata, mozzarella fior di latte, houby, grilované artyčoky, olivy Taggiasca, dušené prosciutto	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, grilled artichokes, Taggiasca olives, cooked prosciutto	
NAPOLI 1, 4, 7	320 ,–
Rajčata, mozzarella fior di latte, ančovičky, kapary, olivy Taggiasca	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, Taggiasca olives	
DIAVOLA 1, 7	355 ,–
Rajčata, mozzarella fior di latte, pikantní italský salám	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy Italian salami	
PROSCIUTTO COTTO 1, 7	325 ,–
Rajčata, mozzarella fior di latte, dušená šunka	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham	

GURMÁNSKÉ | GOURMET

PROSCIUTTO CRUDO 1, 7	395 ,–
Rajčata, sušená šunka, polosušená rajčata, rukola, krém ze sýru Parmigiano Reggiano	
Tomato sauce, dry-cured ham, semi-dried tomatoes, arugula, Parmigiano Reggiano cream	
STRACCIATELLA & MORTADELLA 1, 7, 8	395 ,–
Mozzarella fior di latte, stracciatella, pistáciový dip, mortadella	
Fior di latte mozzarella, stracciatella, pistachio dip, mortadella	
'NDUJA E BUFALA 1, 7	395 ,–
Rajčata, mozzarella di bufala, 'nduja salám, 'nduja olej, 'nduja prach, bazalka	
Tomato sauce, buffalo mozzarella, 'nduja salami, 'nduja oil, 'nduja dust, basil	

DEZERTY | DESSERTS

TIRAMISU <i>1, 3, 7</i>	195 ,–
Mascarpone, káva, piškoty, kakao a víno Marsala	
Mascarpone, coffee, ladyfingers, cocoa, and Marsala wine	
CITRONOVÝ DORT LEMON CAKE <i>1, 3, 7</i>	195 ,–
Vanilka a rozmarýnovým cukrem	
Vanilla and rosemary sugar	
ČOKOLÁDOVÝ DORT CHOCOLATE LAVA CAKE <i>1, 3, 7</i>	195 ,–
Tekutý čokoládový střed a smetanová zmrzlina	
Molten center and cream gelato	
<i>(doba na přípravu 20 min. / preparation 20 min.)</i>	

Bella Vida café

Po schodech nahoru, v naší
rodinné kavárně Bella Vida Café,
na vás čekají snídaně a brunch
po celý den.

U nás není kam spěchat – pomalé
ráno si dopřejte kdykoliv.

Up the stairs, in our family café
Bella Vida Café, breakfast and
brunch await you all day long.

With us, there's no need to
rush – enjoy a slow morning
anytime.

Malostranské nábřeží 3, Prague 1

📷 bellavidacafeprague

📘 Bella Vida cafe

www.bvcafe.cz

