



# CIAO PAPA

RISTORANTE

## predjedlá

**Carpaccio z chobotnice s paradajkovým šalátom** 10 €  
Tenké plátky chobotnice z francúzskeho pobrežia a šalát z čerstvých cherry paradajok, ligurčeku, šalotky a kapary.  
150 g **A:** 14

**Mozzarella a Hummus**  
Domáci hummus, olivy s kôstkou "Verde", labneh a mozzarella.  
Podávame s čerstvým pečivom.  
250 g **A:** 1, 6, 7

**Bresaola a Hummus**  
Domáci hummus, olivy s kôstkou "Verde", labneh a najemno nakrájaná bresaola.  
Podávame s čerstvým pečivom.  
250 g **A:** 1, 6, 7

**Tartar z lososa**  
Slaný losos zmiešaný s edamame, horčicou s celými zrnami, červenou cibuľkou a sezamovým olejom, mangová omáčka, bazalkový olej a koriander.  
200 g **A:** 4, 6, 10

**Miska olív (VE)**  
Výber z olív na kôstkach.  
120 g **A:**

## polievky

**Silný vývar s rezancami** 4€  
Silný, mäsový vývar, domáce rezance, vajce a zelenina.  
330 ml **A:** 3, 9

**Polievka dňa** 4€  
Polievka podľa aktuálnej ponuky.  
330 ml **A:**

## šaláty

**Šalát s chobotnicou** 22 €  
Rímsky šalát, opekaná chobotnica sous-vide, opekané zemiaky, olivy a cherry paradajky.  
350 g **A:** 7, 14

**Tabbouleh** 8 €  
Miešaný čerstvý šalát s bylinkami, varenou zelenou šošovicou a čiernou quinoou, poliaty medovo-citrónovou omáčkou.  
300 g **A:** 1, 6

## hlavné jedlá

**Gnocchi s domácou šunkou** 14 €  
Domáce gnocchi z pečených zemiakov, víno-feniklová omáčka s našou domácou šunkou Sous-Vide.  
300 g **A:** 1, 3, 7

**9 € Opečený baklažán s Bolognese omáčkou** 14 €  
Opečený baklažán, vlastná omáčka Bolognese s guanciale, zeleninová salsa a parmezán Grana Padano.  
350 g **A:** 7

**8 € Zelené rizoto** 12 €  
Klasické rizoto s roztopeným bilinkovým maslom, sezónnym mladým hráškom, špenátom, mozzarellou a víno-feniklovou omáčkou.  
350 g **A:** 1, 7

**10 € Lasagne Bolognese** 14 €  
Domáca bešamel omáčka, plátky lasagní a vlastná omáčka omáčka Bolognese s guanciale.  
400 g **A:** 1, 3, 7, 9

## 6 € čerstvé cestoviny

**Cestoviny Bolognese** 12 €  
Cestoviny pappardelle, tradičné Bolognese ragú s hovädzím mäsom pomleté v dokonalom pomere s guanciale, parmezán Grana Padano.  
350 g **A:** 1, 3, 9

**Linguine alla Puttanesca** 9 €  
Cestoviny Linguine, opečené paradajky, ančovičky, Olivy "Verde", čerstvé bylinky a čili vločky.  
Všetko opekané na prepustenom masle.  
300 g **A:** 1, 3, 4, 7

**Agljo olio s krevetami** 16 €  
Cestoviny linguine s opekanými krevetami na bielom víne, špenát, tymián, chilli vločky.  
Všetko opekané na prepustenom masle.  
300 g **A:** 1, 3, 7, 14

**Cestoviny so špenátovou omáčkou** 9 €  
Cestoviny Pappardelle, špenátová omáčka so smotanou a prepusteným maslom, mozzarella di Bufala a bazalkový olej.  
300 g **A:** 1, 3, 7

### Bezpečkové cestoviny

Upozornenie: môže obsahovať stopy lepku

+ 1

**(V)** Vegetariánske **(VE)** Vegánske **(GF)** Gluten-Free / Bezpečkové  
**Alergény:** 1. Lepok 2. Kôrovce 3. Vajcia 4. Ryba 5. Arašidy 6. Sója 7. Mlieko 8. Orechy 9. Zeler 10. Horčica 11. Sezam 12. Kysličník syričitý 13. Vlčí bôb 14. Mäkkýše 15. Surové mäso a vajcia.  
Všetky ceny sú v EUR a obsahujú DPH.  
Prosíme informujte obsluhu o prípadných alergiách na jedlo.





# CIAO PAPA

RISTORANTE

## appetizer

### Seasonal appetizer

Ask the staff for the current offer

### Bresaola

Slices of finely chopped bresaola with mozzarella, served with fresh pastries or focaccia

Meat origin: Italy

250 g **A:** 1, 7

### Marinated Fennel (V)

Roasted and pickled fennel in olive oil with mozzarella, served with fresh pastries or focaccia

250 g **A:** 1, 7

### Octopus carpaccio

Thin octopus slices from the French coast with a salad of cherry tomatoes, shallots, capers and lovage

Meat origin: France

150 g **A:** 14

### Bruschetta

Toasted bread with tomatoes, mozzarella di bufala and anchovies

120 g **A:** 1, 4, 7

### Olive bowl (VE)

Selection of olives on the stones

120 g

## soups

### Tomato soup (VE)

Turin garlic-tomato soup with olive oil

330 ml, **A:**

### Soup of the day

Soup according to our current offer

330 ml, **A:**

### Gluten-free pasta

Warning: May contain traces of gluten

+ 1



**(V)** Vegetarian **(VE)** Vegan **(GF)** Gluten-Free **Allergens:** 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybean 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Shellfish 15. Raw meat and eggs.

All prices are in EUR and include VAT.

Please inform the waiter of any food allergies when ordering.

## main dishes

### Trout with butter

Trout fillet seared with butter, capers, gremolata and our homemade focaccia

Meat origin: Slovakia

250 g **A:** 1, 4, 7

15 €

### Chef's wild boar

Wild boar is always prepared in different varieties, so we can use every part of this noble animal.

Ask the staff for the current offer

Meat origin: Slovakia/Czech Republic

300 g **A:**

7 €

### Chef's gnocchi

Homemade gnocchi from baked potatoes according to our offer

300 g **A:** 1, 3

10 €

### Cacciatore rabbit with mashed potatoes

Stewed rabbit with guanciale on white wine with olives, rosemary, tomatoes and capers

Meat origin: Slovakia

350 g **A:**

7 €

13 €

### Lasagna with bolognese ragout

Our béchamel sauce, lasagna slices and meat from the Važec farm, minced in perfect proportion with guanciale, prepared as a bolognese ragout

Meat origin: Slovakia

400 g **A:** 1, 3, 7, 9

6 €

11 €

### Octopus salad

Fresh romaine lettuce, octopus with cherry tomatoes emulsion, fried capers and basil oil

Meat origin: France

350 g **A:** 7, 14

4 €

22 €

4 €

## fresh pasta

### Bolognese ragout

Traditional bolognese ragout with beef from the Važec farm, minced in perfect proportion with guanciale

Meat origin: Slovakia

350 g **A:** 1, 3, 7, 9

10 €

### Pasta with truffle

Our pasta with butter emulsion and freshly grated seasonal truffle

250 g **A:** 1, 3, 7

18 €

### Sicilian pesto (V)

Pesto made of ricotta, baked tomatoes, parmesan and cashew pine nuts

300 g **A:** 1, 3, 7, 8

9 €

### Aglio, olio with shrimps

Fresh pasta with seared shrimps on white wine with garlic and chilli

300 g **A:** 1, 3, 14

14 €



# CIAO PAPA

RISTORANTE

## SPIRIT LIST

### Caffé

Espresso	18 g	2,2 €
Lungo / Americano	18 g	2,4 €
Cappuccino	9 g	2,7 €
Latte / Iced Latte	9 g	3,0 €
Flat white	18 g	3,4 €
Espresso tonic	9 g	5,9 €
Fever tree, espresso		
Čaj	5 g	3,5 €
Podľa ponuky		

### Acqua e birra

San Pellegrino	0,25 l	2,9 €
	0,75 l	5,5 €
Červený pomaranč San Pellegrino	0,33 l	3,9 €
Citrón San Pellegrino	0,33 l	3,9 €
Acqua Panna	0,25 l	2,9 €
	0,75 l	5,5 €
Tonic water	0,25 l	3,1 €
Cola	0,25 l	3,5 €
Fľaškové pivo podľa ponuky	0,33 l	3,9 €

### Gelato

Podľa aktuálnej ponuky	120 g	4,9 €
------------------------	-------	-------

### Limonača

Podľa aktuálnej ponuky	1 l	6,9 €
------------------------	-----	-------

### Cocktail

Negroni	110 ml	7,9 €
Broker's, Campari, Punt E Mes		
Elder Collins	150 ml	5,9 €
Broker's, baza, citrón, sóda		
Rhubarb Gimlet	110 ml	5,9 €
Broker's, rebarbora, citrón		

### Spirit list

#### APERITIV

Italicus	0,04 l	4,5 €
Limoncello	0,04 l	3,9 €
Cynar	0,04 l	3,9 €
Aperol	0,04 l	3,9 €
Campari	0,04 l	3,9 €

#### VODKA

Ketel one	0,04 l	4,9 €
-----------	--------	-------

#### GIN

Broker's	0,04 l	3,9 €
The Botanist	0,04 l	4,9 €

#### TEQUILA

Herradura Plata	0,04 l	5,9 €
-----------------	--------	-------

#### WHISKY

Monkey Shoulder	0,04 l	4,9 €
Laphroaig	0,04 l	5,9 €
Nikka from the barrel	0,04 l	6,9 €

#### DESTILÁTY

Domovina Borovička	0,04 l	4,9 €
Félsina Grapa Sangiovese 2009	0,04 l	4,9 €

#### VERMOUTH

Martini Rosso	0,08 l	3,9 €
Punt E Mes	0,08 l	3,9 €



# CIAO PAPA

## RISTORANTE

### WINE LIST

#### Coppa di vino

<b>Biele suché víno</b>	0,15 l <b>5,2 €</b>
<b>Ružové suché víno</b>	0,15 l <b>5,2 €</b>
<b>Červené suché víno</b>	0,15 l <b>5,4 €</b>
<b>Prosecco DOC</b>	0,15 l <b>5,4 €</b>

#### Vino bianco

<b>Silvánske Zelené</b>	0,75 l <b>25 €</b>
Vinhor, Doľany	
<b>Cuore Blanc Cuvée</b>	0,75 l <b>27 €</b>
Vins Winery, Vinosady	
<b>Vin Soave Classico</b>	0,75 l <b>34 €</b>
Inama, Veneto	
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75 l <b>34 €</b>
Specogna, Friuli	
<b>Pinot Grigio</b>	0,75 l <b>36 €</b>
Specogna, Friuli	

#### Vino rosa

<b>Cabernet Sauvignon rosé</b>	0,75 l <b>26 €</b>
Vins Winery, Vinosady	

#### Prosecco

<b>Villa Marcello</b>	0,75 l <b>26 €</b>
Treviso, Taliansko	
<b>Villa Marcello rosé</b>	0,75 l <b>29 €</b>
Treviso, Taliansko	

#### Champagne

<b>Charles Heidsieck Brut Réserve</b>	0,75 l <b>90 €</b>
Reims, Francúzsko	
<b>Charles Heidsieck Rosé Réserve</b>	0,75 l <b>115 €</b>
Reims, Francúzsko	

#### Vino rosso

<b>Alibernet</b>	0,75 l <b>36 €</b>
2017, Vins Winery, Vinosady	
<b>Cuvée Cuore Red</b>	0,75 l <b>36 €</b>
2015, Vins Winery, Vinosady	
<b>Pinot Noir</b>	0,75 l <b>38 €</b>
2017, Vins Winery, Vinosady	
<b>Rosso di Montalcino</b>	0,75 l <b>36 €</b>
2015, Piancornello, Toscana	
<b>Brunello di Montalcino</b>	0,75 l <b>64 €</b>
2013, Piancornello, Toscana	
<b>Podere del Visciolo Per Emma</b>	0,75 l <b>36 €</b>
2015, Piancornello, Toscana	
<b>Le Difese</b>	0,75 l <b>36 €</b>
2016, Le Difese, Toscana	
<b>Primitivo di Manduria Zolla</b>	0,75 l <b>29 €</b>
2017, Vigneti del Salento, Puglia	
<b>Sicilia Noto Rosso</b>	0,75 l <b>29 €</b>
2016, Zisola, Sicilia	
<b>Ripasso della Valpolicella</b>	0,75 l <b>53 €</b>
2014, Secondo Marco, Veneto	