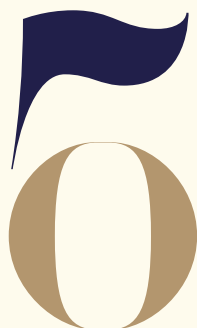


DA ANDREA

since 2003

MENU

*“Un’esperienza di gusto dove
l’eccellenza della cucina italiana
diventa arte.”*



50 TOP
ITALY



MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE

DEGUSTAČNÉ 3-CHODOVÉ MENU / TASTING 3-COURSE MENU

60,00 €

s vínom / with wine +25,00 €

A


MILLEFOGLIE DI MELANZANE (7)

melanzane, crema di San Marzano, crema di parmigiano 24 mesi, stracciatella, basilico
baklažán, paradajky San Marzano, parmezánový krém, stracciatella, bazalka
eggplant, San Marzano tomatoes, parmesan cream, stracciatella, basil

 Primitivo del Salento Primocapo, Masseria Capoforte
Puglia

FREGULA SARDA (1,7,9,12)

ragù bianco di agnello, pomodori secchi, crema di pecorino Sardo,
crumble di pane carasau, menta
Sardínska tarhoňa, biele ragú z jahňacieho mäsa, sušené paradajky,
krém zo syru pecorino, crumble zo Sardínskeho chleba carasau, mäta
Sardinian fregula pasta, white lamb ragout, dried tomatoes,
pecorino cheese cream, crumble from Sardinian bread carasau, mint

 Carignano BIO Limited Edition, Antigori
(Carignano, Bovale, Cabernet Sauvignon)

MILLEFOGLIE, CREMA CHANTILLY, MANGO, FRUTTO DELLA PASSIONE (1,3,7)

lístkové cesto, vanilkový krém, mango, marakuja
puff pastry, vanilla cream, mango, passion fruit

 Goldmuskateller, Kellerei Tramin, sladké
(Moscato giallo)

B

TARTAR DI TONNO (1,2,4)

crema di avocado, mango, yuzu, caviare, pane carasau
avokádový krém, tatarák z tuniaka, mango, yuzu, kaviár, Sardínsky chlieb carasau
avocado cream, tuna tartare, mango, yuzu, caviar, Sardinian bread carasau

 Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere (Carricante Catarratto, Grecanico)
Sicilia


PACCHERI DI MARE E LIMONE (1,2,4,9,12)

paccheri, rybacia omáčka, morské plody, citrónová kôra
paccheri, fish sauce, seafood, lemon zest

 Vermentino Cardile BIO, Antigori
Sardegna

PANNA COTTA VEGANA, MANGO E COCCO

kokosová panna cotta, mangový krém, mango
coconut panna cotta, mango cream, mango

 Prosecco Valdobbiadene "Undici" Superiore Dry, Col Sandago
Veneto (Glera)

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

DEGUSTAČNÉ 5-CHODOVÉ MENU / TASTING 5-COURSE MENU

85,00 €

s vínom / with wine +40,00 €

TARTAR DI TONNO (1,2,4)

crema di avocado, mango, yuzu, caviare, pane carasau
avokádový krém, tatarák z tuniaka, mango, yuzu, kaviár, Sardínsky chlieb carasau
avocado cream, tuna tartare, mango, yuzu, caviar, Sardinian bread carasau

 Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere (Carricante Catarratto, Grecanico)
Sicilia

CAPELANTE SCOTTATE (7,8,14)

crema di zucchine alla menta, stracciatella, pistacchi
restované mušle svätého Jakuba, cuketový krém s mäťou, stracciatella, pistácie
roasted scallops, zucchini cream with mint, stracciatella, pistachios

 Franciacorta Satén Brut, Bellavista
Lombardia (Chardonnay)

CULURGIONES 40 (1,7,9,12)

ripieni di patate e pecorino, crema di San Marzano, pesto di basilico, basilico
plnené Sardínske ravioli so zemiakmi a syrom pecorino, krém zo San Marzano, bazalkové pesto, bazalka
stuffed Sardinian ravioli with potatoes and pecorino cheese, San Marzano cream, basil pesto, basil

 Sauvignon Vette, Tenuta San Leonardo
Trentino-Alto Adige

POLPO GRIGLIATO (4,9,12)

crema di ceci e limone, verdure di stagione glassate, ceci croccanti, salsa verde
grilovaná chobotnica, cicerovo-citrónový krém, grilovaná sezónna baby zelenina, chrumkavý cicer, zelená omáčka
grilled octopus, chickpea-lemon cream, grilled seasonal baby vegetables, crispy chickpeas, green sauce

 Vermentino Cardile BIO, Antigori
Sardegna

CANNOLO SICILIANO, CREMA DI PISTACCHIO, GELATO ALLA VANIGLIA, PISTACCHI (1,3,7,8,12)

domáce Sicílske cannoli, pistáciiový krém, vanilková zmrzlina, pistácie
homemade Sicilian cannoli, pistachio cream, vanilla ice cream, pistachios

 Goldmuskateller, Kellerei Tramin, sladké
(Moscato giallo)



Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo. | Degustačné menu platí pre celý stôl. | Each tasting is valid for the entire table.

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

DEGUSTAČNÉ 7-CHODOVÉ MENU / TASTING 7-COURSE MENU

115,00 €

s vínom / with wine +55,00 €

MILLEFOGLIE DI MELANZANE (7)

melanzane, crema di San Marzano, crema di parmigiano 24 mesi, stracciatella, basilico
baklažán, paradajky San Marzano, parmezánový krém, stracciatella, bazalka
eggplant, San Marzano tomatoes, parmesan cream, stracciatella, basil

 **Primitivo del Salento Primocapo, Masseria Capoforte**
Puglia

TARTAR DI TONNO (1,2,4)

crema di avocado, mango, yuzu, caviale, pane carasau
avokádový krém, tatarák z tuniaka, mango, yuzu, kaviár, Sardínsky chlieb carasau
avocado cream, tuna tartare, mango, yuzu, caviar, Sardinian bread carasau

 **Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere (Carricante Catarratto, Grecanico)**
Sicilia


CAPELANTE SCOTTATE (7,8,14)

crema di zucchine alla menta, stracciatella, pistacchi
restované mušle svätého Jakuba, cuketový krém s mäťou, stracciatella, pistácie
roasted scallops, zucchini cream with mint, stracciatella, pistachios

 **Franciacorta Satén Brut, Bellavista**
Lombardia (Chardonnay)

RISOTTO NERO DI MARE, "DALLA PENTOLA AL PIATTO" (2,4,7,8,9,12,14)

ragù di polpo, tartar di gambero rosso e scampo, gel di arancia, pistacchio
sépiové rizoto, ragù z chobotnice, tatarák z červenej krevety a langusty, citrusový géľ, pistácie
cuttlefish risotto, octopus ragout, red shrimp and crawfish tartare, citrus gel, pistachios

 **Oscari Brut DOC, Sella & Mosca**
Sardegna (Torbato)

GNOCCHI DI RICOTTA (1,3,7,8,9)

crema di asparagi, crema di parmigiano, crumble di pane carasau
domáce ricottové gnocchi, krém zo zelenej špargle, parmezánový krém, crumble zo Sardínskeho chleba carasau
homemade ricotta gnocchi, green asparagus cream, parmesan cream, crumble from Sardinian bread carasau

 **Pinot Grigio, Jermann**
Friuli-Venezia Giulia

FILETTO DI VITELLO SOUS-VIDE (1,3,7,9,12)

purea di piselli e patata, verdure di stagione glassate, cips di patat viola, jus di vitello, olio al rosmarino
teľací filet sous-vide, krém z hrášku a zemiakov, glazovaná zelenina, čipsy z fialových zemiakov, teľacie demi-glace
sous-vide veal fillet, pea and potato cream, glazed vegetables, purple potato chips, veal demi-glace

 **Langhe Rosso, Roagna (Nebbiolo), 2019**
Piemonte

BIGNÈ DI FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO (1,3,7)

letný bignè s jahodami, krém z mascarpone a biela čokoláda
summer bignè with strawberries, mascarpone cream and white chocolate

 **Moscato d' Asti La Serra, Marchesi di Gresy**
Piemonte



Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo. | Degustačné menu platí pre celý stôl. | Each tasting is valid for the entire table.

ANTIPASTI / PREDJEDLÁ / STARTERS

TERRA

TARTAR DI MANZO (3,7,10)

spuma di burrata, consommé di pomodoro, uovo di quaglia, maionese al basilico, chips di Parmigiano
tatársky biftek, espuma z burraty, paradajkové consommé, prepeličie vajce, bazalková majonéza, parmezánové čipsy
beef tartare, burrata espuma, tomato consommé, quail egg, basil mayonnaise, parmesan chips

130 g 25,00 €

MILLEFOGLIE DI MELANZANE (7)

melanzane, crema di San Marzano, crema di parmigiano 24 mesi, stracciatella, basilico
baklažán, paradajky San Marzano, parmezánový krém, stracciatella, bazalka
eggplant, San Marzano tomatoes, parmesan cream, stracciatella, basil

130 g 24,00 €

MARE

TARTAR DI TONNO (1,2,4)

crema di avocado, mango, yuzu, caviale, pane carasau
avokádový krém, tatarák z tuniaka, mango, yuzu, kaviár, Sardínsky chlieb carasau
avocado cream, tuna tartare, mango, yuzu, caviar, Sardinian bread carasau

150 g 25,00 €

CAPELANTE SCOTTATE (7,8,14)

crema di zucchine alla menta, stracciatella, pistacchi
restované mušle svätého Jakuba, cuketový krém s mäťou, stracciatella, pistácie
roasted scallops, zucchini cream with mint, stracciatella, pistachios

130 g 25,00 €

ZUPPE / POLIEVKY / SOUP

V ponuke do 16:00 hod. / On offer until 4:00 p.m.

ZUPPA DI POMODORO, CREMA DI BASILICO E GRANA (7,9)

paradajková polievka, bazalkový krém, parmezán
tomato soup, basil cream, parmesan

250 ml 9,90 €

ZUPPA DEL GIORNO

podľa dennej ponuky
daily offer

250 ml 9,90 €

RISOTTO / RIZOTO / RISOTTO

RISOTTO VERDE (7,9,12)

crema di broccoli, stracciatella, broccoli croccanti, polvere di olive nere, gel di lime, crumble al limone
zelené rizoto, brokolicový krém, stracciatella, brokolica, limetka a citrónový crumble
green risotto, broccoli cream, stracciatella, broccoli, lime and lemon crumble

300 g 26,00 €

RISOTTO NERO DI MARE, "DALLA PENTOLA AL PIATTO" (2,4,7,8,9,12,14)

ragù di polpo, tartar di gambero rosso e scampo, gel di arancia, pistacchio
sépiové rizoto, ragù z chobotnice, tatarák z červenej krevety a langusty, citrusový gél, pistácie
cuttlefish risotto, octopus ragout, red shrimp and crawfish tartare, citrus gel, pistachios

300 g 28,00 €

INSALATE / ŠALÁTY / SALADS

INSALATA DELLA CASA (7)

burrata, olive taggiasche, avocado, ceci, pomodorini, pesca grigliata, cipolla rossa, dressing basilico
burrata, olivy, avokádo, cícer, cherry paradajky, grilovaná broskyňa, červená cibula, bazalkový dressing
burrata, olives, avocado, chickpeas, cherry tomatoes, grilled peach, red onion, basil dressing

250 g 16,00 €



INSALATA VEGANA

quinoa, tofu alla griglia, fagiolini, fragole, avocado, pomodorini rossi e gialli
quinoa, grilované tofu, zelená fazuľka, jahody, avokádo, farebné cherry paradajky
quinoa, grilled tofu, green beans, strawberries, avocado, colorful cherry tomatoes

250 g 16,00 €

INSALATA DI MANZO (7)

insalata mista, filettini di manzo, fagiolini, pomodorini rossi e gialli, avocado grigliato, peperone grigliato, crema di parmigiano
miešaný šalát, kúsky hovädzej sviečkovice, zelená fazuľka, farebné cherry paradajky, grilované avokádo, grilovaná paprika, parmezánový krém
mixed salad, pieces of beef tenderloin, green beans, colorful cherry tomatoes, grilled avocado, grilled pepper, parmesan cream

250 g 20,00 €

LA BURRATA DI ANDREA (7,12)

crema di San Marzano, asparagi verdi, polvere di olive nere, olive taggiasche, limone, crema di balsamico
krém zo San Marzano, zelená špargľa, prášok z čiernych olív, olivy taggiasche, citrónová kôra, balzamikový krém
San Marzano cream, green asparagus, black olive powder, Taggiasche olives, lemon zest, balsamic cream

300 g 20,00 €

PRIMI PIATTI / CESTOVINY / PASTA

PACCHERI DI MARE E LIMONE (1,2,4,9,12)

paccheri, rybacia omáčka, morské plody, citrónová kôra
Paccheri, fish sauce, seafood, lemon zest

300 g 32,00 €

FREGULA SARDA (1,7,9,12)

ragù bianco di agnello, pomodori secchi, crema di pecorino Sardo, crumble di pane carasau, menta
Sardínska tarhoňa, biele ragú z jahňacieho mäsa, sušené paradajky, krém zo syru pecorino, crumble zo Sardínskeho chleba carasau, mäta
Sardinian fregula pasta, white lamb ragout, dried tomatoes, pecorino cheese cream, crumble from Sardinian bread carasau, mint

300 g 25,00 €

CULURGIONES 40 (1,7,9,12)

ripieni di patate e pecorino, crema di San Marzano, pesto di basilico, basilico
plnené Sardínske ravioli so zemiakmi a syrom pecorino, krém zo San Marzano, bazalkové pesto, bazalka
stuffed Sardinian ravioli with potatoes and pecorino cheese, San Marzano cream, basil pesto, basil

300 g 26,00 €

GNOCCHI DI RICOTTA (1,3,7,8,9)

crema di asparagi, crema di parmigiano, crumble di pane carasau
domáce ricottové gnocchi, krém zo zelenej špargle, parmezánový krém, crumble zo Sardínskeho chleba carasau
homemade ricotta gnocchi, green asparagus cream, parmesan cream, crumble from Sardinian bread carasau

300 g 26,00 €

TAGLIATELLE VERDI (1,3,7,9,12)

ragù di manzo e vitello in rosso, gel di pesca
špenátové vaječné tagliatelle, domáce ragú z hovädzieho a teľacieho mäsa, broskyňový géľ
spinach egg tagliatelle, homemade beef and veal ragout, peach gel

300 g 25,00 €



cestoviny pripravujeme aj z bezlepkovej múky (+15min.) + **3,00 €**
all pasta dishes also available as gluten free option (+15min.) + **3,00 €**

CARNE / MÄSO / MEAT

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (1,3,7,9,12)

asparagi verdi, uovo poche, crostone di pane, tartufo estivo, demi-glace
grilovaná hovädzia sviečkovica, zelená špargľa, poširované vajce, chrumkavý chlieb, letná hľuzovka, demi-glace
grilled beef tenderloin, green asparagus, poached egg, crispy bread, summer truffle, demi-glace

180 g / 150 g 45,00 €

FILETTO DI VITELLO SOUS-VIDE (1,3,7,9,12)

purea di piselli e patata, verdure di stagione glassate, cips di patat viola, jus di vitello, olio al rosmarino
teľací filet sous-vidé, krém z hrášku a zemiakov, glazovaná zelenina, čipsy z fialových zemiakov, teľacie demi-glace
sous-vide veal fillet, pea and potato cream, glazed vegetables, purple potato chips, veal demi-glace

180 g / 150 g 45,00 €



Okrem stálej ponuky Vám pripravíme aj iné druhy mäsa podľa dennej ponuky.
In addition to the permanent menu, we will also prepare other types of meat according to the daily offer.

PESCE / RYBY / FISH

POLPO GRIGLIATO (4,9,12)

crema di ceci e limone, verdure di stagione glassate, ceci croccanti, salsa verde
grilovaná chobotnica, cícerovo-citrónový krém, grilovaná sezónna baby zelenina, chrumkavý cícer, zelená omáčka
grilled octopus, chickpea-lemon cream, grilled seasonal baby vegetables, crispy chickpeas, green sauce

150 g / 150 g 39,00 €

RANA PESCATRICE GRIGLIATA (1,2,4,7,9,12,14)

fregula sarda ai piselli e bottarga, salsa di pesce, pane carasau fritto
restovaný morský čert, fregula s hráškom a bottargou, rybacia omáčka, Sardínsky chlieb carasau
roasted monkfish, fregula with peas and bottarga, fish sauce, Sardinian bread carasau

160 g / 150 g 39,00 €



Okrem stálej ponuky Vám pripravíme aj iné čerstvé morské plody a ryby podľa dennej ponuky.
In addition to the permanent menu, we will also prepare other fresh seafood and fish according to the daily offer.

CONTORNI / PRÍLOHY / SIDE DISH

PATATE E ROSMARINO

baby zemiaky na rozmaríne
baby potatoes with rosemary
150 g 10,00 €

PATATE AL VAPORE E BURRO (7)

zemiaky na pare s maslom
steamed potatoes with butter
150 g 10,00 €

BABY VERDURE DI STAGIONE AL BURRO (7)

glazovaná sezónna baby zelenina
glazed seasonal baby vegetables
150 g 12,00 €

INSALATA MISTA

miešaný šalát, cherry paradajky, mrkva
mixed leaf salad, cherry tomatoes, carrots
150 g 8,00 €

INSALATA DI POMODORI E BASILICO

paradajkový šalát s bazalkou a balsamikový krém
tomato salad with basil and balsamic cream
150 g 8,00 €

SALSE / OMÁČKY / SAUCES

100 g 6,00 €

SALSA AI PORCINI (7)

dubáková omáčka
mushrooms sauce

SALSA AL PEPE VERDE (7)

omáčka zo zeleného korenia
green pepper sauce

SALSA DEMI-GLACE (9,12)

DOLCI / DESSERTS / DEZERTY

TIRAMISÙ DELLA CASA (1,3,7,12)

krém z mascarpone, domáce piškóty, káva, kakao, likér
mascarpone cream, homemade sponge cakes, coffee, cocoa, liquor

150 g 14,00 €



PANNA COTTA VEGANA, MANGO E COCCO

kokosová panna cotta, mangový krém, mango
coconut panna cotta, mango cream, mango

150 g 10,00 €

CANNOLO SICILIANO, CREMA DI PISTACCHIO, GELATO ALLA VANIGLIA, PISTACCHIO (1,3,7,8,12)

domáce Sicílske cannoli, pistáciový krém, vanilková zmrzlina, pistácie
homemade Sicilian cannoli, pistachio cream, vanilla ice cream, pistachios

150 g 12,00 €

MILLEFOGLIE, CREMA CHANTILLY, MANGO, FRUTTO DELLA PASSIONE (1,3,7)

lístkové cesto, vanilkový krém, mango, marakuja
puff pastry, vanilla cream, mango, passion fruit

150 g 12,00 €

BIGNÈ DI FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO (1,3,7)

letný bignè s jahodami, krém z mascarpone a biela čokoláda
summer bignè with strawberries, mascarpone cream and white chocolate

150 g 12,00 €

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E LE SUE MARMELLATE (7)

degustácia talianskych syrov a dvoch marmelád
tasting of Italian cheeses and two jams

180 g 25,00 €

VINI DA DESSERT / DEZERTNÉ VÍNA

LOMBARDIA

Palmargentina dolce rosato, Costaripa (Groppello, Marzemino, Moscato rosa) 0,1 l 8,00 € 0,5 l 38,00 €


PIEMONTE

Moscato d`Asti La Serra, Marchesi di Gresy 0,1 l 5,60 € 0,75 l 38,00 €
Moscato d`Asti Bricco Quaglia DOCG, La Spinetta 0,375 l 22,00 €

TOSCANA

Vinsanto Del Chianti Classico, Fontodi (Trebiano) 0,375 l 75,00 €

SARDEGNA

 Anghelu Ruju 2007 Sella E Mosca (Cannonau) 0,05 l 6,00 € 0,75 l 85,00 €

DA ANDREA

since 2003

Peso di carne e pesce é riportato allo stato crudo.

Váha mäsa a rýb je uvádzaná v surovom stave.
The weight of meat and fish is listed in raw form.

Všetky ceny sú uvedené s DPH.
All prices include VAT.

Upozornenie / Attention

V prípade akýchkoľvek diét, alergií a intolerancií prosím upozornite náš personál ešte pred objednávkou.
If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your server about the ingredients in our dishes before you order your meal.

KRABICA / BOX 1,00 € / ks

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) 2. Kôrovce a výrobky z nich 3. Vajcia a výrobky z nich 4. Ryby a výrobky z nich 5. Arašidy a výrobky z nich 6. Sójové zrná a výrobky z nich 7. Mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, opekané orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, queenslandské orechy a výrobky z nich 9. Zeler a výrobky z neho 10. Horčica a výrobky z nej 11. Sezamové semená a výrobky z nich 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg a 10mg/l 13. Vlčí bôb a výrobky z neho 14. Mäkkýše a výrobky z nich

Allergens: 1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybrid strains) 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk and products thereof, including lactose 8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, and products thereof 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l 13. Lupin and products thereof 14. Molluscs and products thereof



RESTAURANT & RESERVATIONS
+421 902 251 251
info@utaliana.com
www.utaliana.sk

Zodpovedný vedúci: Andrea Ena
Ceny kalkuloval: Andrea Ena
Cenník platný od: 08.04.2026



DaAndrea
DaAndrea