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

VITELLO TONNATO (3,4)

salsa tonnata, capperi croccanti
tenké plátky teľacieho mäsa, tuniaková omáčka, chrumkavé kapary
thin slices of veal, tuna sauce, crispy capers

Barbaresco Bordini 2023
La Spinetta (Nebbiolo)

TAGLIATELLE DELLA CASA (1,3,7,9,12)

fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi, ragù bianco di vitello, tartufo nero
domáce tagliatelle, fondue z Parmigiano Reggiano, biele teľacie ragú, čierna hľuzovka
homemade tagliatelle, Parmigiano Reggiano fondue, white veal ragout, black truffle

Bob BIO rosato frizzante, Antigori, Sardegna
(Carignano, Blanc de Noir)

MILLEFOGLIE, CREMA CHANTILLY, PERA AL VINO ROSSO, CARAMELLO SALATO (1,3,7)

lístkové cesto, vanilkový krém, hruška na červenom víne, slaný karamel
puff pastry, vanilla cream, pear in red wine, salted caramel

Goldmuskateller, Kellerei Tramin, sladké
(Moscato giallo)

B

TARTARE DI TONNO AFFUMICATO AL TAVOLO (4,8)

crema di zucca, gel di arancia, nocciole tostate, tartufo nero
údený tuniakový tatarák, tekvicový krém, pomarančový gél,
pražené lieskové orechy, čierna hľuzovka
smoked tuna tartare, pumpkin cream, orange gel, roasted hazelnuts, black truffle

Lugana ´´Pievecroce´´
Costaripa (Turbiana)

RISOTTO IL MARE D'INVERNO, DALLA PENTOLA AL PIATTO (2,4,7,8,9,12,14)

bisque di gamberi, cavolfiore affumicato, capesante, gambero rosso, bottarga e limone
krevetové bisque, údený karfiol, hrebenatky, surové červené krevety, bottarga a citrón
shrimp bisque, smoked cauliflower, scallops, raw red prawns, bottarga, and lemond

Vermentino Cardile BIO
Antigori

PANNA COTTA VEGANA COCCO, MELA COTTA, CANNELLA E NOCCIOLE TOSTATE

kokosová panna cotta, pečené jablko, škorica a pražené lieskové orechy
coconut panna cotta, baked apple, cinnamon and roasted hazelnuts

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 €**

TARTARE DI TONNO AFFUMICATO AL TAVOLO (4,8)

crema di zucca, gel di arancia, nocciole tostate, tartufo nero
údený tuniakový tatarák, tekvicový krém, pomarančový gél, pražené lieskové orechy, čierna hľuzovka
smoked tuna tartare, pumpkin cream, orange gel, roasted hazelnuts, black truffle

Franciacorta Satén Brut, Bellavista
Lombardia (Chardonnay)

CAPESANTE SCOTTATE (7,14)

purè di cavolfiore, pancetta croccante, polvere di olive
hrebenatky, karfiolové pyré, chrumkavá slanina, prášok z olív
scallops, cauliflower puree, crispy bacon, olive powder

Lugana ´´Pievecroce´´
Costaripa (Turbiana)

CULURGIONES, ZUCCA E GUANCIALE (1,3,7,9)

ripieni di patate, pecorino e menta, crema di zucca, fonduta di Pecorino Sardo, guanciale croccante e salvia fritta
plnené sardínske cestoviny (zemiaky, pecorino, mäta), tekvicový krém, fondue zo syra Pecorino Sardo, chrumkavé guanciale a šalvia
Sardinian stuffed pasta (potatoes, pecorino, mint), pumpkin cream, Pecorino Sardo fondue, crispy guanciale and fried sage

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

POLPO ALLA GRIGLIA (4,7,9,12)

purè di canellini, baby verdure, emuslione verde
grilovaná chobotnica, pyré z bielej fazule, baby zelenina, zelená emulzia
grilled octopus, white bean puree, baby vegetables, green emulsion

Vermentino Cardile BIO, Antigori
Sardegna

TIRAMISÙ DELLA CASA (1,3,7,12)

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

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 €**

TARTARE DI TONNO AFFUMICATO AL TAVOLO (4,8)
crema di zucca, gel di arancia, nocciole tostate, tartufo nero
údený tuniakový tatarák, tekvicový krém, pomarančový gél, pražené lieskové orechy, čierna hľuzovka
smoked tuna tartare, pumpkin cream, orange gel, roasted hazelnuts, black truffle

Lugana ´´Pievecroce´´
Costaripa (Turbiana)

CREMA DI PATATE, PORCINI, SPUMA DI FORMAGGIO DI CAPRA, PANE CROCCANTE (1,7,9)
zemiakový krém, dubáky, espuma z kozieho syra, chrumkavý chlieb
potato cream, porcini mushrooms, goat cheese foam, crispy bread

Bob BIO rosato frizzante, Antigori
Sardegna (Carignano, Blanc de Noir)

TARTAR DI MANZO, UOVO DI QUAGLIA, CAPPERI E TARTUFO NERO (3,7,9)
tatarák z hovädzieho mäsa, prepeličie vajíčko, kaparová majonéza, čierna hľuzovka
Beef tartare, quail egg, caper mayonnaise, black truffle

Langhe Rosso 2019
Roagna (Nebbiolo)

CULURGIONES, ZUCCA E GUANCIALE (1,3,7,9)
ripieni di patate, pecorino e menta, crema di zucca, fonduta di Pecorino Sardo, guanciale croccante e salvia fritta
plnené sardínske cestoviny (zemiaky, pecorino, mäta), tekvicový krém, fondue zo syra Pecorino Sardo, chrumkavé guanciale a šalvia
Sardinian stuffed pasta (potatoes, pecorino, mint), pumpkin cream, Pecorino Sardo fondue, crispy guanciale and fried sage

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

RISOTTO IL MARE D'INVERNO, DALLA PENTOLA AL PIATTO (2,4,7,8,9,12,14)
bisque di gamberi, cavolfiore affumicato, capesante, gambero rosso, bottarga e limone
krevetové bisque, údený karfiol, hrebenatky, surové červené krevety, bottarga a citrón
shrimp bisque, smoked cauliflower, scallops, raw red prawns, bottarga, and lemond

Vermentino Cardile BIO
Antigori

FILETTO DI VITELLO (1,7,9,12)
purè di zucca, topinambur, scalogno marinato, demi - glace e ribes
teľací filet, tekvicové pyré, topinambur, marinovaná šalotka, demi - glace s ríbezľami
veal fillet, pumpkin puree, Jerusalem artichoke, marinated shallot, redcurrant demi-glace

Barbaresco Bordini 2023
La Spinetta (Nebbiolo)

BIGNÈ AL CIOCCOLATO E CREMA DI NOCCIOLA (1,3,7,8)
jesenný čokoládový bignè, orieškový krém, karamel
autumn chocolate bignè, hazelnut cream, caramel

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

VITELLO TONNATO (3,4)
salsa tonnata, capperi croccanti
tenké plátky teľacieho mäsa, tuniaková omáčka, chrumkavé kapary
thin slices of veal, tuna sauce, crispy capers
130 g 25,00 €

PARFAIT DI FEGATINI E FOIE GRAS (1,3,4,7,12)
gel di arancia, tartufo nero, pan brioche
parfait z kuracích pečienok a foie gras, pomarančový gél, čierna hľuzovka, brioška
chicken liver and foie gras parfait, orange gel, black truffle, brioche

130 g 25,00 €

MARE

TARTARE DI TONNO AFFUMICATO AL TAVOLO (4,8)
crema di zucca, gel di arancia, nocciole tostate, tartufo nero
údený tuniakový tatarák, tekvicový krém, pomarančový gél, pražené lieskové orechy, čierna hľuzovka
smoked tuna tartare, pumpkin cream, orange gel, roasted hazelnuts, black truffle
150 g 25,00 €

CAPESANTE SCOTTATE (7,14)
purè di cavolfiore, pancetta croccante, polvere di olive
hrebenatky, karfiolové pyré, chrumkavá slanina, prášok z olív
scallops, cauliflower puree, crispy bacon, olive powder
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 D'AUTUNNO (7,8,9,12)
crema di zucca arrosto, ragù d'anatra, arancia e nocciole tostate
krém z pečenej tekvice, kačacie ragú, pomaranč a pražené lieskové orechy
roasted pumpkin cream, duck ragout, orange, and roasted hazelnuts
300 g 26,00 €

RISOTTO IL MARE D'INVERNO, DALLA PENTOLA AL PIATTO (2,4,7,8,9,12,14)
bisque di gamberi, cavolfiore affumicato, capesante, gambero rosso, bottarga e limone
krevetové bisque, údený karfiol, hrebenatky, surové červené krevety, bottarga a citrón
shrimp bisque, smoked cauliflower, scallops, raw red prawns, bottarga, and lemon
300 g 28,00 €

INSALATE / ŠALÁTY / SALADS

INSALATA DELLA CASA (7)
burrata, olive taggiasche, avocado, melograno, pomodorini, mela verde, cipolla rossa, crema al basilico
burrata, olivy, avokádo, granátové jablko, cherry paradajky, zelené jablko, červená cibuľa, bazalkový krém
burrata, olives, avocado, pomegranate, cherry tomatoes, green apple, red onion, basil cream
250 g 16,00 €

INSALATA VEGANA
quinoa, rapa rossa e gialla, tofu grigliato, humus di ceci, ceci croccanti, olio al basilico e al peperone
quinoa, farebná repa, grilované tofu, cícerový hummus, chrumkavý cícer, bazalkový a paprikový olej
quinoa, colorful beetroot, grilled tofu, chickpea hummus, crispy chickpeas, basil and pepper oil
250 g 16,00 €

INSALATA DI MANZO (7)
insalata mista, filettini di manzo, nocciole tostate, pomodorini rossi, melograno,
zucca arrosto, peperone grigliato, crema di parmigiano
miešaný šalát, kúsky hovädzej sviečkovice, pražené lieskové orechy, cherry paradajky, granátové jablko,
pečená tekvica, grilovaná paprika, parmezánový krém
mixed salad, beef tenderloin strips, roasted hazelnuts, cherry tomatoes, pomegranate,
roasted pumpkin, grilled bell pepper, parmesan cream
250 g 20,00 €

LA BURRATA DI ANDREA (7,12)
crema di San Marzano, rapa rossa, polvere di olive nere, nocciole tostate, limone, crema di balsamico
krém zo San Marzano, pečená cvikla, prášok z čiernych olív, pražené lieskové orechy, citrónová kôra, balzamikový krém
San Marzano cream, roasted beetroot, black olive powder, roasted hazelnuts, lemon zest, balsamic cream
300 g 20,00 €

PRIMI PIATTI / CESTOVINY / PASTA

SPAGHETTI NERI DI MARE E BOTTARGA (1,2,4,9,12,14)
sépiové špagety, morské plody v paradajkovej omáčke, bottarga
squid ink spaghetti, seafood in tomato sauce, bottarga
300 g 32,00 €

PASTA SARDA FREGULA, PATATE, CREMA DI PORCINI, FINFERLI, PANNA ACIDA, POLVERE DI FUNGHI (1,7,9)
Sardínska pražená tarhoňa, zemiaky, dubákový krém, kuriatka, kyslá smotana, hubový prášok
Sardinian fregula pasta, potatoes, mushroom cream, chanterelles, sour cream, mushroom powder
300 g 24,00 €

CULURGIONES, ZUCCA E GUANCIALE (1,3,7,9)
ripieni di patate, pecorino e menta, crema di zucca, fonduta di Pecorino Sardo, guanciale croccante e salvia fritta
plnené sardínske cestoviny (zemiaky, pecorino, mäta), tekvicový krém, fondue zo syra Pecorino Sardo, chrumkavé guanciale a šalvia
Sardinian stuffed pasta (potatoes, pecorino, mint), pumpkin cream, Pecorino Sardo fondue, crispy guanciale and fried sage
300 g 26,00 €

GNOCCHI DI ZUCCA (1,3,7,8,9)
burro alla nocciola, porcini, spuma di formaggio di capra, nocciole e timo
tekvicové gnocchi, dubáky, orieškové maslo, espuma z kozieho syra, pražené lieskové orechy a tymián
pumpkin gnocchi, porcini mushrooms, brown butter, goat cheese foam, roasted hazelnuts, and thyme
300 g 25,00 €

TAGLIATELLE DELLA CASA (1,3,7,9,12)
fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi, ragù bianco di vitello, tartufo nero
domáce tagliatelle, fondue z Parmigiano Reggiano, biele teľacie ragú, čierna hľuzovka
homemade tagliatelle, Parmigiano Reggiano fondue, white veal ragout, black truffle
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 ALLA ROSSINI (1,7,9,12)
hovädzia sviečková (URU), foie gras, čierna hľuzovka, demi - glace, špenát, opečený domáci chlieb
beef tenderloin (URU), foie gras, black truffle, demi - glace, spinach, toasted homemade bread
180 g / 150 g 55,00 €

FILETTO DI VITELLO (1,7,9,12)
purè di zucca, topinambur, scalogno marinato, demi - glace e ribes
teľací filet, tekvicové pyré, topinambur, marinovaná šalotka, demi - glace s ríbezľami
veal fillet, pumpkin puree, Jerusalem artichoke, marinated shallot, redcurrant demi-glace
180 g / 180 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 ALLA GRIGLIA (4,7,9,12)
purè di canellini, baby verdure, emuslione verde
grilovaná chobotnica, pyré z bielej fazule, baby zelenina, zelená emulzia
grilled octopus, white bean puree, baby vegetables, green emulsion
150 g / 150 g 39,00 €

RANA PESCATRICE GRIGLIATA (2,4,7,9,14)
purè di patate arrosto, broccoli, vellutata di finocchio
morský čert, pyré z pečených zemiakov, brokolica, feniklové velouté
monkfish, baked potato puree, broccoli, fennel velouté
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

BABY VERDURE DI STAGIONE AL BURRO (7)
glazovaná sezónna baby zelenina
glazed seasonal baby vegetables
150 g 12,00 €

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

SPINACI AL BURRO (7)
dusený špenát na masle
Sautéed spinach with butter
100 g 10,00 €

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

TARTUFO NERO
Čierna hľuzovka | Black truffle
5 g 12,00 €

FOIE GRAS
100 g 17,00 €

SALSE / OMÁČKY / SAUCES

SALSA AI PORCINI (7)
dubáková omáčka
mushroom sauce
100 g 6,00 €

SALSA AL PEPE VERDE (7)
omáčka zo zeleného korenia
green pepper sauce
100 g 6,00 €

SALSA DEMI - GLACE (9,12)
100 g 6,00 €

SALSA AL TARTUFO NERO (7)
hľuzovková omáčka
truffle sauce
100 g 7,00 €

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 COCCO, MELA COTTA, CANNELLA E NOCCIOLE TOSTATE (8)
kokosová panna cotta, pečené jablko, škorica a pražené lieskové orechy
coconut panna cotta, baked apple, cinnamon and roasted hazelnuts
150 g 10,00 €

CIOCCOLATO FONDENTE - TORTINO DAL CUORE MORBIDO, GELATO ALLA VANIGLIA (1,3,7)
čokoládový fondant s tekutým vnútrom, vanilková zmrzlina
chocolate fondant with a molten core, vanilla ice cream
170 g 12,00 €

MILLEFOGLIE, CREMA CHANTILLY, PERA AL VINO ROSSO, CARAMELLO SALATO (1,3,7,12)
lístkové cesto, vanilkový krém, hruška na červenom víne, slaný karamel
puff pastry, vanilla cream, pear in red wine, salted caramel
150 g 12,00 €

BIGNÈ AL CIOCCOLATO E CREMA DI NOCCIOLA (1,3,7,8)
jesenný čokoládový bignè, orieškový krém, karamel
autumn chocolate bignè, hazelnut cream, caramel
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 (Trebbiano)			**0,375 l**	**75,00 €**

SARDEGNA

AE	**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: 20.10.2026

DaAndrea
DaAndrea