



**LA FINESTRA**  
IN CUCINA

## MENU

LaCollezione.cz

**ANTIPASTI**

<b>Tartara di manzo, briciole di parmigiano e pane di Altamura, barbabietola, uovo di quaglia e aceto balsamico</b>	355
Beef tartare, parmesan and Altamura bread crumble, beetroot, horseradish, quail egg, aceto balsamico	
<b>Animelle arrosto, gamberi, crema di ceci</b>	375
Roasted sweetbread, shrimp, chickpea cream	
<b>Pomodoro Piennolo, capperi, olive taggiasche e burrata</b>	295
Piennolo tomatoes, capers, taggiasca olives and burrata	
<b>Pancia di maiale fritta, mela, maionese e mostarda</b>	285
Pork belly fritura, apple, mustard mayonnaise	
<b>Insalata Nizzarda</b>	315
Insalata Nizzarda	

**ZUPPA**

<b>Brodo di selvaggina, cappelletti fatti in casa ripieni di fagiano, verdure e olio di salvia</b>	195
Feathered game broth, homemade cappelletti filled with pheasant meat, root vegetable, sage oil	

**PASTA E RISOTTO**

<b>Ravioli di anatra con castagne, funghi ostrica, topinambur e tartufo nero</b>	starter 335	main 385
Duck ravioli with chestnut, oyster mushroom, jerusalem artichoke and black truffle		
<b>Linguine alla puttanesca con acciughe fritte</b>	starter 315	main 365
Linguine alla puttanesca with fried anchovies		
<b>Pappardelle di cervo, pan di zenzero</b>	starter 335	main 385
Deer pappardelle, ginger bread crumble		
<b>Risotto al limone e dragoncello con sauté di scampi e focchi di tonno</b>	starter 335	main 385
Lemon and tarragon risotto with sautéed scampi and dried tuna chips		

**CARNE E PESCE**

<b>Daino leggermente affumicato, cioccolata, ciliegie, scorzonera e limone confit</b>	625
Lightly smoked fallow deer, chocolate, cherry, salsify and lemon confit	
<b>Faraona (metà), purè all'aglio, carciofi, pomodori confit e salsa di aglio al forno</b>	545
Half of Guinea fowl (boneless), garlic puree, artichoke, tomato confit and baked garlic sauce	
<b>Merluzzo sous vide, salsa al limone, cime di rapa e sauté di vongole</b>	565
Sous vide cod, lemon sauce, wild broccoli and vongole sauté	
<b>Polpo, purè di melanzane affumicate, peperoni grigliati, patate e crocchetta di chorizo</b>	575
Octopus, smoked aubergine puree, grilled bell peppers, potatoes, chorizo croquette	

**CONTORNI**

<b>Patate arrostiti • Roasted Potatoes</b>	95
<b>Zucchine fritte • Crispy Fried Zucchini</b>	95
<b>Spinaci saltati • Sautéed Spinach</b>	95
<b>Insalata misticanza • Assorted Mixed Salad</b>	95

**Head Chef:** Tomáš Juřík  
**Sous Chef:** Jan Zima  
**Sommelier:** Ondřej Pokštefl  
**Manager:** Ladislav Balogh  
**Manager:** Jiří Talich



Si prega di rivolgersi al cameriere per i dettagli sulle allergie contenute nei nostri piatti.

The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.

Service charge of 12,5% will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.

Save 10% with selected payment cards from **Raiffeisenbank** here.  
[www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)

