



LA FINESTRA
IN CUCINA

MENU

ANTIPASTI

*Tartare di manzo, terrina di patate, tuorlo d'uovo confit,
maionese al tartufo e cipolle sottaceto*

**Beef tartar, potato terrine, confit egg yolk,
truffle mayonnaise and pickled onions — 465**

Scampi alla brace, bisque, pinoli e caviale di trota

Charcoal-grilled langoustines, bisque, pine nuts and trout caviar — 625

Variazioni di barbabietola, nocciole, Pecorino di Fossa

Variations of beets, hazelnuts, Pecorino di Fossa — 395

Lingua di vitello, carbonara espuma, tartufo nero, crumble di patate e Guanciale

Veal tongue, carbonara espuma, black truffle, potato crumble and Guanciale — 425

ZUPPE

Minestrone, uovo 63 °C, carciofi

Minestrone, egg 63 °C, artichoke — 325

PASTA E RISOTTO

Cappellacci con costolete di manzo, porro, zafferano di San Gimignano, castagne

**Cappellacci with beef ribs, leek, San Gimignano saffron, chestnuts
starter — 465 / main — 525**

Gnocchi di patate cacio e pepe, pompelmo bruciato, pepe della Tasmania

**Potato gnocchi cacio e pepe, burnt grapefruit, Tasmanian pepper
starter — 485 / main — 545**

Risotto con polpo grigliato, uvetta, Lardo di Colonnata

**Risotto with grilled octopus, raisins, Lardo di Colonnata
starter — 665 / main — 725**

Spaghetti Benedetto Cavalieri, tartufo nero, topinambur, tartare di manzo

**Spaghetti Benedetto Cavalieri, black truffle, Jerusalem artichoke, beef tartare
starter — 565 / main — 625**

SECONDI

*Sella di daino alla Rossini, tramezzino, purea di spinaci,
foie gras, spugnole, tartufo nero*

**Saddle of fallow deer Rossini, tramezzino, spinach pureé,
foie gras, morel, black truffle — 995**

Guance di rana pescatrice, acciughe del Cantabrico, caponata, pinoli, radice nera
Monkfish cheeks, Cantabrico anchovies, caponata, pine nuts, salsify — 825

Animelle di vitello, broccoli selvatici, anacardi, alghe, salsa di miso

Veal sweetbread, wild broccoli, cashew nuts, seaweed, miso sauce — 745

CONTORNI

Purè di patate

Potato purée — 145

Zucchine fritte

Crispy fried zucchini — 145

Verdure di stagione grigliate

Grilled seasonal vegetables — 185

*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.*

www.rbclub.cz



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank.
Join the RB Club too!