



**LA FINESTRA**  
IN CUCINA



**Follow us on @lafinestraincucina**  
*We are La Collezione, one big Italian family.  
Enjoy all our restaurants and the Laboratorio cooking school.*

MENU

**AROMI**  
RISTORANTE & BISTRÒ

**amano**



**LA BOTTEGA**

**laboratorio**

**Allergeni**

- 1.** Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten **2.** Crostacei / Crustaceans  
**3.** Uova / Eggs **4.** Pesce / Fish **5.** Arachidi / Peanuts **6.** Soia / Soya **7.** Latte / Milk  
**8.** Noci / Nuts **9.** Sedano / Celery **10.** Senape / Mustard **11.** Semi di sesamo / Sesame seeds  
**12.** Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites  
**13.** Lupini / Lupines **14.** Molluschi / Mollusks

## ANTIPASTI

Tartare di manzo, maionese al tartufo, funghi shimeji,  
erba cipollina, tuorlo d'uovo, grissini di patate <sup>3-7-9-12</sup>  
**Beef tartare, truffle mayonnaise, shimeji mushrooms, chives,  
egg yolk, potato grissini — 495**

Calamari fritti, maionese al rafano, gel al limone di Sorrento <sup>1-2-3-7-9-12</sup>  
**Fried calamari, horseradish mayonnaise, Sorrento lemon gel — 485**

Lingua di vitello, uovo 63 °C, ciccioli, cipolle Borettane, velouté cacio e pepe <sup>3-7-12</sup>  
**Veal tongue, 63 °C egg, cracklings, Borettane onions, cacio e pepe velouté — 385**

Barbabietola rossa marinata in Aceto di Cesare, formaggio di capra affumicato,  
gel di barbabietola, nocciole <sup>7-12</sup>  
**Red beetroot marinated in Aceto di Cesare, smoked goat cheese,  
beetroot gel, hazelnuts — 365**

## ZUPPA

Crema di funghi con carciofi, tuorlo d'uovo croccante, parmigiano reggiano, tartufo <sup>1-3-7-9</sup>  
**Mushroom creamy soup with artichokes, crispy egg yolk, Parmigiano Reggiano, truffle — 345**

## PASTA E RISOTTO

"Cappellacci reali", mortadella, prosciutto di San Daniele, salsiccia,  
finferli sott'aceto, demi-glace ai funghi <sup>1-3-7-9-12</sup>  
**„Royal cappellacci", mortadella, prosciutto di San Daniele, salsiccia,  
pickled chanterelles, mushroom demi-glace  
starter — 585 / main — 645**

Risotto allo zafferano con capesante grigliate, fichi, gel di Marsala Fine IP DOC <sup>2-4-7</sup>  
**Saffron risotto with grilled scallops, figs, Marsala Fine IP DOC gel  
starter — 615 / main — 675**

Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara con tartufo <sup>1-3-7</sup>  
**Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara with truffle  
starter — 515 / main — 575**

## PASTA E RISOTTO

Gnudi di ricotta con tartufo nero, cime di rapa, noci pecan, polenta croccante <sup>1-3-7-8-12</sup>  
**Ricotta gnudi with black truffle, wild broccoli, pecan nuts, crispy polenta  
starter — 425 / main — 485**

## SECONDI

Filetto di halibut grigliato farcito con gamberi Obsiblu e porro,  
scorzonera, bagna cauda, velouté di pesce <sup>2-4-7-12</sup>  
**Grilled halibut fillet stuffed with Obsiblu shrimp and leek,  
salsify, bagna cauda, fish velouté — 875**

Brasato al Barolo con brioche al foie gras, topinambur, carote, demi-glace <sup>1-3-7-9-12</sup>  
**Beef brasato al Barolo, brioche with foie gras, Jerusalem artichoke,  
carrot, demi-glace — 945**

Petto d'anatra, terrina di patate, cuori d'anatra, purea di albicocche, salsa al Grand Marnier <sup>7-9-12</sup>  
**Duck breast, potato terrine, duck hearts, apricot purée, Grand Marnier sauce — 825**

## CONTORNI

Purè di patate <sup>7</sup>  
**Potato purée — 175**

Zucchine fritte <sup>1</sup>  
**Crispy fried zucchini — 145**

Cime di rapa grigliate con Parmigiano Reggiano <sup>7</sup>  
**Grilled wild broccoli with Parmigiano Reggiano — 185**

All prices are in Czech crowns and including VAT.  
Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank.  
Join the RB Club too! [www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)





**LA FINESTRA**  
IN CUCINA

DOLCI

*Tiramisù, gelato al liquore Nardini alla Mandorla, meringa al caffè* <sup>1-3-8-9</sup>

**Tiramisù, Nardini alla Mandorla liqueur ice cream, coffee meringue — 315**

VIN SANTO LA SORPRESA Pàcina, Toscana <sup>12</sup> / 0,05 l — **395**

*Crema di nocciole con torrone, gelato alla vaniglia, spuma di vaniglia bruciata* <sup>7-8</sup>

**Hazelnut cream with nougat, vanilla ice cream, burnt vanilla espuma — 295**

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA SANT' ULDERICO Monte dall' Ora, Veneto <sup>12</sup> / 0,05 l — **295**

*Gelatina di mele, sidro, panna cotta montata alla cannella, pasta sfoglia, ibisco* <sup>1-3-7-12</sup>

**Apple jelly, cider, cinnamon whipped panna cotta, puff pastry, hibiscus — 285**

RIESLING AUSLESE PETTENTHAL GG Gunderloch, Rheinhessen <sup>12</sup> / 0,05 l — **265**

*Selezione di formaggi italiani con mostarda di frutta* <sup>1-6-7-8-10-12-13</sup>

**Selection of Italian cheeses with mostarda di frutta — 495**

**Allergeni**

- 1.** Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten **2.** Crostacei / Crustaceans  
**3.** Uova / Eggs **4.** Pesce / Fish **5.** Arachidi / Peanuts **6.** Soia / Soya **7.** Latte / Milk  
**8.** Noci / Nuts **9.** Sedano / Celery **10.** Senape / Mustard **11.** Semi di sesamo / Sesame seeds  
**12.** Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites  
**13.** Lupini / Lupines **14.** Molluschi / Mollusks

All prices are in Czech crowns and including VAT.

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



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank.  
Join the RB Club too! [www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)

