



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, midollo, scalogno, maionese al tartufo, terrina di patate, ravanello ³⁻⁷⁻¹²
Beef tartare, bone marrow, shallot, truffle mayonnaise, potato terrine, radish — 495

Calamari fritti, maionese al rafano, gel al limone di Sorrento ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Fried calamari, horseradish mayonnaise, Sorrento lemon gel — 485

Carpaccio di ricciola, arancia rossa, consommé di pesce freddo, caviale di lime ²⁻⁴⁻¹¹
Amberjack carpaccio, blood orange, cold fish consommé, lime caviar — 545

Burrata, more, pesche, salsa rosa, pomodoro Cuor di Bue, pinoli ⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²
Burrata, blackberries, peaches, salsa rosa, Cuor di Bue tomato, pine nuts — 415

ZUPPA

Zuppa di pomodori Piccadilly, capesante grigliata, basilico, grissini di piadina ⁷⁻⁹⁻¹²
Piccadilly tomato soup, grilled scallop, basil, piadina grissini — 325

PASTA E RISOTTO

Risotto alla Carbonara ³⁻⁷
**Risotto alla Carbonara
starter — 575 / main — 625**

Spaghetti al nero di seppia, aragosta, salsa cacciucco ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**Spaghetti al nero di seppia with lobster, cacciucco sauce
starter — 615 / main — 675**

Gnudi di ricotta con tartufo nero, cime di rapa, noci pecan, polenta croccante ¹⁻⁷⁻⁸
**Ricotta gnudi with black truffle, wild broccoli, pecan nuts, crispy polenta
starter — 525 / main — 585**

Raviolo di coniglio con spinaci e prezzemolo, lardo, aglio nero, 'nduja, broccolini ¹⁻³⁻⁷⁻¹²
**Rabbit raviolo with spinach and parsley, lardo, black garlic,
'nduja, baby broccoli — main — 655**

SECONDI

Filetto di rombo, ravanello bianco, caviale Calvisius Royal,
crocchetta di gamberi con maionese al limone, salsa al pepe ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**Turbot fillet, white radish, Calvisius Royal caviar, prawn croquette
with lemon mayonnaise, pepper sauce — 875**

Coscia di vitello e animelle, patate, grano saraceno fritto, salsa di ribes ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Veal leg and sweetbread, potatoes, crispy buckwheat, currant sauce — 945

Lombo di coniglio grigliato, carota, purè di piselli,
pancetta, jus di coniglio con Cipolle Borettane ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**Grilled rabbit loin, carrot, pea purée, pancetta, rabbit jus
with Cipolle Borettane onions — 845**

CONTORNI

Purè di patate ⁷
Potato purée — 175

Zucchine fritte ¹⁻⁷
Crispy fried zucchini — 175

Verdure di stagione grigliate ³⁻⁷
Grilled seasonal vegetables — 175

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

