



# LA FINESTRA

IN CUCINA

MENU

## ANTIPASTI

*Tartare di manzo, patate, ciccioli di maiale, cipollotto, senape nera, porro fritto* <sup>3-7-9</sup>  
**Beef tartare, potatoes, pork cracklings, spring onion, black mustard, fried leek — 425**

*Calamari fritti, maionese al rafano, gel al limone di Sorrento* <sup>1-2-3-4-7-9</sup>  
**Fried calamari, horseradish mayonnaise, Sorrento lemon gel — 485**

*Capasante crudo, mela, yuzu, kefir* <sup>2-4-7</sup>  
**Scallops crudo, apple, yuzu, kefir — 525**

*Panna cotta San Pellegrino aqua tonica, stracciatella, arancia semi secca,  
olio extra vergine d'oliva Beltrami* <sup>7</sup>  
**San Pellegrino tonic panna cotta, stracciatella,  
semi-dried orange, Beltrami extra virgin olive oil — 385**

## ZUPPE

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

## PASTA E RISOTTO

*Agnolotti con ricotta, tartufo estivo, spugnole, nocciole* <sup>1-3-7-8-12</sup>  
**Agnolotti with ricotta, summer truffle, morels, hazelnuts  
starter — 565 / main — 625**

*Risotto al nero di seppia con polpo grigliato, arancia* <sup>1-2-4-12</sup>  
**Squid ink risotto with grilled octopus, orange  
starter — 615 / main — 675**

*Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara con tartufo* <sup>1-3-7</sup>  
**Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara with truffle  
starter — 485 / main — 545**

*Maccheroni guazzetto, vongole, capperi* <sup>1-2-3-4-7-9</sup>  
**Maccheroni "guazzetto", clams, capers  
main — 675**

## SECONDI

*Filetto di Halibut alla griglia, purea di cavolfiore e burro nocciola,  
fave tonka, vellutata di pesce, caviale di storione* <sup>4-7-12</sup>

**Grilled halibut filet, cauliflower and brown butter purée,  
tonka beans, fish velouté, sturgeon caviar — 875**

*Costolette d'agnello, uva spina, strudel di spalla d'agnello, bietole* <sup>1-3-7-9-12</sup>

**Lamb chops, gooseberry, lamb shoulder strudel, chard — 845**

*Animelle di vitello alla brace, cime di rapa, anacardi, alghe, sugo di vitello* <sup>7-8-9-12</sup>

**Charcoal-grilled veal sweetbread, wild broccoli, cashew nuts, veal jus — 825**

## CONTORNI

*Purè di patate* <sup>7</sup>

**Potato purée — 145**

*Zucchine fritte* <sup>1</sup>

**Crispy fried zucchini — 145**

*Verdure di stagione grigliate*

**Grilled seasonal vegetables — 185**

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

[www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)



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

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

**AROMI**  
RISTORANTE & BISTRÒ

**amano**

  
**LA FINESTRA**  
IN CUCINA

**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