



LA FINESTRA

IN CUCINA

MENU

ANTIPASTI

Tartare di manzo, patate, ciccioli di maiale, cipollotto, senape nera, porro fritto
Beef tartare, potatoes, pork cracklings, spring onion, black mustard, fried leek — 425

Calamari fritti, maionese al rafano, gel al limone di Sorrento
Fried calamari, horseradish mayonnaise, Sorrento lemon gel — 485

Capesante crudo, mela, yuzu, kefir
Scallops crudo, apple, yuzu, kefir — 525

*Panna cotta San Pellegrino aqua tonica, stracciatella, arancia semi secca,
olio extra vergine d'oliva Beltrami*
**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
**Mushroom creamy soup with artichokes, crispy egg yolk,
Parmigiano Reggiano, summer truffle — 345**

PASTA E RISOTTO

Agnolotti con ricotta, tartufo estivo, spugnole, nocciole
**Agnolotti with ricotta, summer truffle, morels, hazelnuts
starter — 565 / main — 625**

Risotto al nero di seppia con polpo grigliato, arancia
**Squid ink risotto with grilled octopus, orange
starter — 615 / main — 675**

Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara con tartufo
**Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara with truffle
starter — 485 / main — 545**

Maccheroni guazzetto, vongole, capperi
**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*

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

Animelle di vitello alla brace, cime di rapa, anacardi, alghe, sugo di vitello
Charcoal-grilled veal sweetbread, wild broccoli, cashew nuts, veal jus — 825

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!

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