



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.*

M E N U

AROMI
RISTORANTE & BISTRÒ

amano

LA FINESTRA
IN CUCINA

LA BOTTEGA

laboratorio

FINESTRINA

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, tartufo estivo, shimeji, grissini di patate ⁷⁻¹²
Beef tartare, bone marrow, summer truffle, shimeji, potato grissini — 495

Polpo grigliato, carota, frutto della passione, bisque ²⁻⁴⁻⁷
Grilled octopus, carrot, passion fruit, bisque — 515

Pomodoro Marinda, gazpacho al gelsomino con limone di Sorrento, ricotta, olive Taggiasche ⁹⁻¹²
Marinda tomato, jasmine gazpacho with Sorrento lemon, ricotta, Taggiasca olives — 425

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

ZUPPA

Gazpacho di piselli, latte di cocco, cavolo rapa, zucchina, chip alla nocciola ⁸⁻¹²
Green pea gazpacho, coconut milk, kohlrabi, zucchini, hazelnut chips — 315

PASTA E RISOTTO

Risotto al pomodoro, stracciatella, alle foglie di prezzemolo ⁷⁻⁹⁻¹²
Tomato risotto, stracciatella, flat leaf parsley sauce starter — 575 / main — 625

Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara, tartufo ¹⁻³⁻⁷
Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara, truffle starter — 565 / main — 615

Gnudi di ricotta con tartufo estivo, cavolo verza, noci pecan, polenta croccante ¹⁻⁷⁻⁸
Ricotta gnudi with summer truffle, kale, pecan nuts, crispy polenta starter — 525 / main — 585

Raviolo di mare con astice, acciughe del Cantabrico, salsa al guazzetto ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Seafood raviolo with lobster, Cantabrian anchovies, guazzetto sauce main — 785

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

Spalla di agnello, capperi di aglio orsino, jus d'agnello, patata fritta ⁷⁻⁹⁻¹²
Lamb shoulder, wild garlic capers, lamb jus, fried potato — 845

Rib eye di vitello frollato, tapenade di olive, salsa alle spugnone, tortellino di gamberi, tartufo estivo ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Aged veal rib eye, olive tapenade, morel mushroom sauce, prawn tortellino, summer truffle — 945

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

