

ANTIPASTI

Tartare di manzo, maionese al tartufo, funghi shimeji,
erba cipollina, tuorlo d'uovo, grissini di patate ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**Hovězí tatarák, lanýžová majonéza, houby shimeji, pažitka,
žloutek, bramborové grissini — 495**

Calamari fritti, maionese al rafano, gel al limone di Sorrento ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Fritované kalamáry, křenová majonéza, gel z citronů Sorrento — 485

Lingua di vitello, uovo 63 °C, ciccioli, cipolle Borettane, velouté cacio e pepe ³⁻⁷⁻¹²
Telecí jazyk, vejce 63 °C, škvarky, cibulky Borettane, cacio e peppe velouté — 385

Barbabietola rossa marinata in Aceto di Cesare, formaggio di capra affumicato,
gel di barbabietola, nocciole ⁷⁻¹²
**Červená řepa marinovaná v Aceto di Cesare, zauzený kozí sýr,
gel z řepy, lískové ořechy — 365**

ZUPPA

Crema di funghi con carciofi, tuorlo d'uovo croccante, parmigiano reggiano, tartufo ¹⁻³⁻⁷⁻⁹
Houbový krém s artyčoky, křupavý žloutek, Parmigiano Reggiano, lanýž — 345

PASTA E RISOTTO

"Cappellacci reali", mortadella, prosciutto di San Daniele, salsiccia,
finferli sott'aceto, demi-glace ai funghi ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**„Královské cappellacci“, mortadella, prosciutto di San Daniele, salsiccia,
nakládané lišky, houbový demi-glace
starter — 585 / main — 645**

Risotto allo zafferano con capesante grigliate, fichi, gel di Marsala Fine IP DOC ²⁻⁴⁻⁷
**Šafránové risotto s grilovanými mušlemi sv. Jakuba, fíky, gel z Marsala Fine IP DOC
starter — 615 / main — 675**

Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara con tartufo ¹⁻³⁻⁷
**Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara s lanýžem
starter — 515 / main — 575**

PASTA E RISOTTO

Gnudi di ricotta con tartufo bianco, cime di rapa, noci pecan, polenta croccante ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²
**Ricottové gnudi s bílým lanýžem, divoká brokolice, pekanové ořechy, křupavá polenta
starter — 525 / main — 585**

SECONDI

Filetto di halibut grigliato farcito con gamberi Obsiblu e porro,
scorzona, bagna cauda, velouté di pesce ²⁻⁴⁻⁷⁻¹²
**Grilovaný filet z halibuta plněný krevetami Obsiblu a pórkem,
černý kořen, bagna cauda, rybí velouté — 875**

Brasato al Barolo con brioche al foie gras, topinambur, carote, demi-glace ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Hovězí brasato al Barolo, brioche s foie gras, topinambur, mrkev, demi-glace — 945

Petto d'anatra, terrina di patate, cuori d'anatra, purea di albicocche, salsa al Grand Marnier ⁷⁻⁹⁻¹²
**Kachní prso, bramborová terina, kachní srdce,
meruňkové pyrė, omáčka z likéru Grand Marnier — 825**

CONTORNI

Purė di patate ⁷
Bramborová kaše — 175

Zucchine fritte ¹
Křupavé fritované cukety — 145

Cime di rapa grigliate con Parmigiano Reggiano ⁷
Grilovaná divoká brokolice s Parmigiano Reggiano — 185

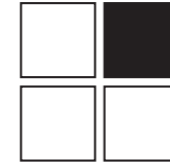
Uvedené ceny jsou v Kč včetně DPH.

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.

www.rbclub.cz



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přidejte se do RB Clubu i Vy!



LA FINESTRA
IN CUCINA



Sleduj nás na @lafinestraincucina
Jsme jedna velká italská rodina La Collezione.
Užijte si všechny naše restaurace a školu vaření Laboratorio.

MENU

AROMI
RISTORANTE & BISTRÒ

amano



LA BOTTEGA

laboratorio

Allergeni

- 1.** Cereali contenenti glutine / Obiloviny obsahující lepek **2.** Crostacei / Koryši
3. Uova / Vejce **4.** Pesce / Ryby **5.** Arachidi / Podzemnice olejná **6.** Soia / Sójové boby
7. Latte / Mléko **8.** Noci / Skořápkové plody **9.** Sedano / Celer **10.** Senape / Hořčice
11. Semi di sesamo / Sezamová semena **12.** Anidride solforosa e solfiti / Oxid siřičitý a siřičitany
13. Lupini / Vlčí bob **14.** Molluschi / Měkkýši

