

ANTIPASTI

Tartare di manzo, maionese al tartufo, funghi shimeji,
erba cipollina, tuorlo d'uovo, grissini di patate ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**Beef tartare, truffle mayonnaise, shimeji mushrooms, chives,
egg yolk, potato grissini — 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

Lingua di vitello, uovo 63 °C, ciccioli, cipolle Borettane, velouté cacio e pepe ³⁻⁷⁻¹²
Veal tongue, 63 °C egg, cracklings, Borettane onions, cacio e pepe velouté — 385

Barbabietola rossa marinata in Aceto di Cesare, formaggio di capra affumicato,
gel di barbabietola, nocciole ⁷⁻¹²
**Red beetroot marinated in Aceto di Cesare, smoked goat cheese,
beetroot gel, hazelnuts — 365**

ZUPPA

Crema di funghi con carciofi, tuorlo d'uovo croccante, parmigiano reggiano, tartufo ¹⁻³⁻⁷⁻⁹
Mushroom creamy soup with artichokes, crispy egg yolk, Parmigiano Reggiano, truffle — 345

PASTA E RISOTTO

"Cappellacci reali", mortadella, prosciutto di San Daniele, salsiccia,
finferli sott'aceto, demi-glace ai funghi ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**„Royal cappellacci", mortadella, prosciutto di San Daniele, salsiccia,
pickled chanterelles, mushroom demi-glace
starter — 585 / main — 645**

Risotto allo zafferano con capesante grigliate, fichi, gel di Marsala Fine IP DOC ²⁻⁴⁻⁷
**Saffron risotto with grilled scallops, figs, Marsala Fine IP DOC gel
starter — 615 / main — 675**

Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara con tartufo ¹⁻³⁻⁷
**Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara with truffle
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
**Ricotta gnudi with white truffle, wild broccoli, pecan nuts, crispy polenta
starter — 525 / main — 585**

SECONDI

Filetto di halibut grigliato farcito con gamberi Obsiblu e porro,
scorzonera, bagna cauda, velouté di pesce ²⁻⁴⁻⁷⁻¹²
**Grilled halibut fillet stuffed with Obsiblu shrimp and leek,
salsify, bagna cauda, fish velouté — 875**

Brasato al Barolo con brioche al foie gras, topinambur, carote, demi-glace ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**Beef brasato al Barolo, brioche with foie gras, Jerusalem artichoke,
carrot, demi-glace — 945**

Petto d'anatra, terrina di patate, cuori d'anatra, purea di albicocche, salsa al Grand Marnier ⁷⁻⁹⁻¹²
Duck breast, potato terrine, duck hearts, apricot purée, Grand Marnier sauce — 825

CONTORNI

Purè di patate ⁷
Potato purée — 175

Zucchine fritte ¹
Crispy fried zucchini — 145

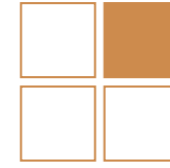
Cime di rapa grigliate con Parmigiano Reggiano ⁷
Grilled wild broccoli with Parmigiano Reggiano — 185

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.

www.rbclub.cz



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



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

