



LA FINESTRA

IN CUCINA

M E N U

ANTIPASTI

*Tartare di manzo, midollo osseo, tuorlo d'uovo confit, finferli sottaceto,
maionese al tartufo, tartufo fresco* ³⁻⁷

**Beef tartare, bone marrow, confit egg yolk, pickled chanterelles,
truffle mayonnaise, fresh truffle — 515**

Polpo alla griglia, rapa, carota, bisque, grano saraceno ²⁻⁴⁻⁷

Grilled octopus, turnip, carrot, bisque, buckwheat — 545

Calamari fritti, maionese al rafano, 'nduja ¹⁻²⁻⁴

Fried calamari, horseradish mayonnaise, 'nduja — 485

Lenticchie Beluga, barbabietola rossa, panna cotta di caprino e yogurt, noci ⁷⁻⁸

Beluga lentils, beetroot, goat cheese and yogurt panna cotta, walnuts — 435

ZUPPA

Velouté di zucca, carota, marmellata di agrumi ⁷⁻⁹⁻¹²

Pumpkin velouté, carrot, citrus jam — 345

PASTA E RISOTTO

Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara, tartufo ¹⁻³⁻⁷

**Spaghetti Benedetto Cavalieri alla carbonara, truffle
starter — 565 / main — 615**

Risotto di scorzonera, carota, pancia di maialino alimentato a mele, capperi d'aglio orsino ⁷

**Salsify risotto, carrot, apple-fed pork belly, wild garlic capers
starter — 595 / main — 645**

Gnudi di ricotta con tartufo, cavolo verza, noci pecan, polenta croccante ¹⁻⁷⁻⁸

**Ricotta gnudi with truffle, kale, pecan nuts, crispy polenta
starter — 525 / main — 585**

Raviolo di mare agli spinaci, salsa al limone, cozze, capesante ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹²

**Spinach seafood raviolo, lemon sauce, mussels, scallops
main — 745**

SECONDI

Filetto di cervo al fuoco, foie gras, purè di barbabietola rossa, topinambur, demi glace ⁷⁻⁹⁻¹²
Venison loin over fire, foie gras, beetroot purée, Jerusalem artichoke, demi glace — 965

*Filetto di halibut, crumble di mais, sedano rapa, cavolo, aglio nero,
vellutata di pesce con erba cipollina, caviale di storione* ²⁻⁴⁻⁷
**Halibut fillet, corn crumble, celeriac, kale, black garlic,
fish velouté with chives, sturgeon caviar — 875**

*Rib eye di vitello stagionato, salsa alla carbonara, tapenade,
brioche con vitello sfilacciato, salsa BBQ* ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
**Aged veal rib eye, carbonara sauce, tapenade,
brioche with pulled veal, BBQ sauce — 925**

CONTORNI

Purè di patate ⁷
Potato purée — 185

Zucchine fritte ¹⁻⁷
Crispy fried zucchini — 185

Cavolo a punta grigliato, jus di champignon, finferli sott'aceto ³⁻⁷
Grilled pointed cabbage, champignon jus, pickled chanterelles — 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.*



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





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

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