



LA FINESTRA

IN CUCINA

MENU

ANTIPASTI

Tartare di manzo, maionese di cavolo riccio bruciato, Montasio stagionato, trombetta dei morti ³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²

Hovězí tatarák, majonéza ze spálené kapusty, sýr Montasio stagionato, stroček — 545

*Crudo di gambero rosso, arancia, fragole bianche,
champagne Maillart, gelsomino, sambuco nero* ²⁻⁴⁻⁹⁻¹²

**Crudo z krevet gambero rosso, pomeranč, bílé jahody,
champagne Maillart, jasmín, černý bez — 585**

Fiori di zuccina fritti, ricotta, maionese al limone di Amalfi, piselli ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Fritované cuketové květy, ricotta, majonéza z citronu z Amalfi, hrášek — 495

Polpo alla griglia all'aglio, olio e peperoncino, pasta fritta, bottarga ²⁻⁴⁻⁷⁻¹²

Grilovaná chobotnice all'aglio, olio e peperoncino, fritované těstoviny, bottarga — 565

ZUPPA

Consommé di fungo cardoncello, piselli, cappelletti di cavolfiore, tartufo nero ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Consommé z hlívy královské, hrášek, květákové cappelletti, černý lanýž — 345

PASTA E RISOTTO

Raviolo alla carbonara, ricotta, guanciale ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

**Raviolo alla carbonara, ricotta, guanciale
main — 625**

Spaghetti cacio e pepe, tartara di vitello, pepe verde ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

**Spaghetti cacio e pepe, telecí tatarák, zelený pepř
starter — 585 / main — 675**

Risotto, mazzancolle, capesante, limone di Amalfi ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹

**Risotto, krevety mazzancolle, mušle sv. Jakuba, citron z Amalfi
starter — 625 / main — 725**

Gnudi di ricotta, spinaci, salsa di patate, nocciole del Piemonte, tartufo nero ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

**Ricottové gnudi, špenát, bramborová omáčka, piemontské lískové oříšky, černý lanýž
starter — 495 / main — 565**

SECONDI

Filetto di ricciola leggermenete frollato, insalata di mizuna, finocchio, cozze, calamari, pomodorini piccadilly ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Stařený filet z kranase, mizuna salát, fenykl, slávky, kalamáry, rajčata piccadilly — 945

Astice alla griglia su carbone, caciucco, purè di patate al tartufo ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Humr grilovaný na dřevěném uhlí, caciucco, lanýžová kaše — 1 850

Carré di agnello, bietola, cavolfiore, rapa, sambuco nero, jus di agnello ⁷⁻⁹⁻¹²

Jehněčí hřbet, mangold, květák, kedlubna, černý bez, jehněčí jus — 965

CONTORNI

Purè di patate, patata frita, burro nocciola ⁷

Bramborová kaše, fritovaná brambora, hnědé máslo — 195

Zucchine fritte, maionese all'erba cipollina ¹⁻⁷

Křupavé fritované cukety, pažitková majonéza — 195

Insalata con ravanelli e cavolo rapa marinati ¹⁰

Jarní salát z marinovaných ředkviček a kedlubny — 195

Verdure di stagione grigliate

Grilovaná sezonní zelenina — 195

Patate grenaille al forno, Montasio stagionato ⁷

Pečené brambory grenaille, sýr Montasio stagionato — 195

Salsa al pepe ⁹⁻¹² / *al tartufo* ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² / *al vino* ⁹⁻¹²

Pepřová / lanýžová / vinná omáčka — 185

Uvedené ceny jsou v Kč včetně DPH.

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



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





Sleduj nás na @lafinestraincucina

Jsme jedna velká italská rodina La Collezione.

Užijte si všechny naše restaurace a školu vaření Laboratorio.

AROMI
RISTORANTE & BISTRÒ

amano


LA FINESTRA
IN CUCINA

LA BOTTEGA

laboratorio

FINESTRINA

Allergeni

- 1. Cereali contenenti glutine / Obiloviny obsahující lepek** **2. Crostacei / Koriýši**
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**