



LA FINESTRA

IN CUCINA

MENU

ANTIPASTI

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

Beef tartare, burnt cabbage mayonnaise, Montasio stagionato, black chanterelle — 545

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

**Crudo of gambero rosso, orange, white strawberries,
champagne Maillart, jasmine, elderberry — 585**

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

Fried zucchini flowers, ricotta, Amalfi lemon mayonnaise, green peas — 495

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

Grilled octopus all'aglio, olio e peperoncino, fried pasta, bottarga — 565

ZUPPA

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

King oyster mushroom consommé, green peas, cauliflower cappelletti, black truffle — 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, veal tartare, green pepper
starter — 585 / main — 675**

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

**Risotto, mazzancolle prawns, scallops, Amalfi lemon
starter — 625 / main — 725**

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

**Ricotta gnudi, spinach, potato sauce, Piedmont hazelnuts, black truffle
starter — 495 / main — 565**

SECONDI

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

Dry aged amberjack fillet, mizuna salad, fennel, mussels, callamari, piccadilly tomatoes — 945

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

Charcoal grilled lobster, caciucco, truffle mashed potatoes — 1 850

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

Saddle of lamb, chard, cauliflower, kohlrabi, elderberry, lamb jus — 965

CONTORNI

Purè di patate, patata frita, burro nocciola ⁷

Potato purée, fried potato, brown butter — 195

Zucchine fritte, maionese all'erba cipollina ¹⁻⁷

Crispy fried zucchini, chives mayonnaise — 195

Insalata con ravanelli e cavolo rapa marinati ¹⁰

Spring salad with pickled radish and kohlrabi — 195

Verdure di stagione grigliate

Grilled seasonal vegetables — 195

Patate grenaille al forno, Montasio stagionato ⁷

Roasted grenaille potatoes, Montasio stagionato — 195

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

Green pepper / truffle / red wine sauce — 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**