



# LA FINESTRA

IN CUCINA

MENU

## ANTIPASTI

*Crudo di cernia, gamberi rossi, piselli, maionese di piselli affumicata,  
olivello spinoso, fiore di sambuco* <sup>2-3-4-7</sup>

**Grouper crudo, red shrimps, peas, smoked pea mayonnaise,  
sea buckthorn, elderflower — 625**

*Polpo alla griglia all'aglio, olio e peperoncino, pasta fritta, bottarga* <sup>2-4-7-12</sup>

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

*Arancini, Parmegiano Reggiano, stracciatella, pistacchi, scamorza* <sup>1-3-7-9-12</sup>

**Arancini, Parmegiano Reggiano, stracciatella, pistachios, scamorza cheese — 525**

*Tartare di manzo, midollo, maionese al tartufo, finferlo marinato,  
tartufo estivo, grissini di patate* <sup>3-7-12</sup>

**Beef tartare, bone marrow, truffle mayonnaise, pickled black chanterelle,  
summer truffle, potato grissini — 545**

## ZUPPA

*Gazpacho di piselli, sorbetto di piselli, latte di cocco, chips di nocciole* <sup>8</sup>

**Pea gazpacho, pea sorbet, coconut milk, hazelnut crisp — 265**

## PASTA E RISOTTO

*Raviolo alla carbonara, ricotta, guanciale* <sup>1-3-7-9</sup>

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

*Spaghetti cacio e pepe, tartara di vitello, pepe verde* <sup>1-3-7-9</sup>

**Spaghetti cacio e pepe, veal tartare, green pepper  
starter — 585 / main — 675**

*Risotto, mazzancolle, capesante, limone di Amalfi* <sup>2-4-7-9</sup>

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

*Gnudi di ricotta, tartufo estivo, bietola, nocciole piemontesi, patate fritte* <sup>1-3-7-12</sup>

**Ricotta gnudi, summer truffle, chard, Piedmont hazelnuts, fried potatoes  
starter — 495 / main — 565**

## SECONDI

*Filetto di cernia, salsa al tartufo, funghi di bosco, patate toscane, tartufo estivo*<sup>2-4-7-9-12</sup>  
**Grouper fillet, truffle sauce, wild mushrooms, Tuscan potatoes, summer truffle — 965**

*Filetto di vitello alla saltimbocca, cavolo rapa, ravanello,  
purea di carote, demi-glace, finferlo marinato*<sup>7-9-10-12</sup>  
**Veal tenderloin alla saltimbocca, kohlrabi, radish,  
carrot purée, demi-glace, pickled black chanterelle — 945**

*Lombo di agnello alla griglia, spinaci, porro, mela verde, aronia, crocchetta di manzo*<sup>7-9-10-12</sup>  
**Grilled lamb loin, spinach, leek, green apple, aronia, beef croquette — 985**

## CONTORNI

*Purè di patate, patata frita, burro nocciola*<sup>7</sup>  
**Potato purée, fried potato, brown butter — 195**

*Zucchine fritte, maionese all'erba cipollina*<sup>1-7</sup>  
**Crispy fried zucchini, chives mayonnaise — 195**

*Insalata con ravanelli e cavolo rapa marinati*<sup>10</sup>  
**Spring salad with pickled radish and kohlrabi — 195**

*Verdure di stagione grigliate*  
**Grilled seasonal vegetables — 195**

*Patate grenaille al forno, Montasio stagionato*<sup>7</sup>  
**Roasted grenaille potatoes, aged Montasio cheese — 195**

*Salsa al pepe*<sup>9-12</sup> / *al tartufo*<sup>1-7-9-12</sup> / *al vino*<sup>9-12</sup>  
**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](http://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**