



LA FINESTRA

IN CUCINA

M E N U

ANTIPASTI

Caponata, uvetta al Moscato, pomodoro Tondo Ramato, ricotta, focaccia, salsa verde, gelsomino ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Caponata, rozinky Moscato, rajče Tondo Ramato, ricotta, focaccia, salsa verde, jasmín — 465

Lingua di vitello alla griglia, capesante, velouté al rafano, sedano ²⁻³⁻⁷

Grilovaný telecí jazyk, mušle sv. Jakuba, křenové velouté, celer — 545

Terrina di polpo grigliata all'aglio, olio e peperoncino, 'Nduja, aglio nero, brioche ²⁻⁴⁻⁷⁻¹²

**Grilovaná terina z chobotnice all'aglio,
olio e peperoncino, 'Nduja, černý česnek, brioche — 545**

Tartare di manzo, maionese al brandy Vecchia Romagna,

tartufo nero, ravanello nero, grissini di patate ³⁻⁷⁻¹²

**Hovězí tatarák, majonéza z brandy Vecchia Romagna,
černý lanýž, černá ředkev, bramborové grissini — 565**

ZUPPA

Crema di castagne, finferli sott'aceto, nocciole del Piemonte ⁷⁻⁸

Kaštanový krém, nakládané lišky, lískové oříšky z Piemonte — 425

PASTA E RISOTTO

Gnudi di ricotta, salsa al tartufo, cavolo nero, noci pecan, tartufo nero ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

**Ricottové gnudi, lanýžová omáčka, černá kapusta, pekanové ořechy, černý lanýž
starter — 465 / main — 595**

Risotto ai funghi, foie gras, capperi all'aglio orsino, finferli neri ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹

**Houbové risotto, foie gras, kapary z medvědího česneku, stroček
starter — 525 / main — 625**

Tortellini ripieni di anatra, cuori d'anatra, sedano sott'aceto, salsa verde ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

**Tortellini plněné kachním masem, kachní srdíčka, nakládaný celer, salsa verde
starter — 585 / main — 675**

Spaghetti alla carbonara ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

**Spaghetti alla carbonara
starter — 565 / main — 645**

SECONDI

*Filetto di halibut poché, fregola, salame di pesce, topinambur,
rafano, cipolline borettane, jus di pesce* ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

**Pošírovaný filet z halibuta, fregola, rybí salám,
topinambur, křen, cibulky borettane, rybí jus — 965**

Guancia di manzo, animella di vitello, purée di cipolla, cavolo nero, salsa BBQ ⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

Hovězí líčka, telecí brzlík, cibulové pyré, černá kapusta, BBQ omáčka — 945

Lombo di daino alla Rossini, foie gras, brioche, sanguinaccio, spinaci, salsa al tartufo ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Dančí hřbet alla Rossini, foie gras, brioche, jelito, špenát, lanýžová omáčka — 985
lze servírovat i s bílým lanýžem za — 1 295

CONTORNI

Zucchine fritte, maionese all'erba cipollina ¹

Fritovaná cuketa, pažitková majonéza — 195

Funghi portobello grigliati, salsa verde, Montasio stagionato ⁷

Grilované žampiony portobello, salsa verde, montasio stagionato — 195

Spinaci saltati con aglio / **Restovaný špenát s česnekem — 195**

Verdure fermentate ¹⁰ / **Fermentovaná zelenina — 195**

Purè di patate Bayard, burro nocciola ⁷ / **Kaše z brambor Bayard, hnědé máslo — 195**

Patate grenaille arroste ⁷ / **Pečené grenaille — 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.



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 / Korýši
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