



LA FINESTRA
IN CUCINA

MENU

LaCollezione.cz

ANTIPASTI

Tartara di manzo e cannolo al mascarpone	375
Beef Tartar with cannolo stuffed with truffle mascarpone and smoked egg yolk	
Carpaccio di branzino allo zenzero e scalogno, mayonese di mango ed insalatina di rape rosse	365
Seabass Carpaccio with ginger-shallot dressing, mango mayonnaise and red beet salad	
Burrata di bufala, fichi cotti e gocce di balsamico	285
Buffalo Burrata with baked figs and balsamic drops	
Tonno e fegato grasso in brioche	395
Brioche with grilled foie gras, raw tuna, sweet apple purée, orange zest and grappa sauce	
Frittura di pancetta di maiale, ceviche di piennolo e mayonese al rafano	315
Crispy Fried Pork Belly, Piennolo tomato ceviche and horse radish mayonnaise	

ZUPPA

Zuppa di pane e aglio ed uovo a 63° C	175
Topinambur Soup with baked garlic and egg, slow cooked at 63°C	

PASTA E RISOTTO

Tortellini all'anatra al brodo affumicato e porcini	starter 295	main 365
Tortellini filled with braised duck, smoked broth, rabbit kidneys and apple purée		
Spaghetti Cacio e Pepe con gamberetti, calamari e bottarga	starter 325	main 395
Spaghetti Cacio e Pepe with prawns, calamari and bottarga		
Risotto alle rape rosse, cappesante grigliate e schiuma di prezzemolo	starter 375	main 425
Risotto with red beetroot, grilled scallops and parsley foam		
Pappardelle al ragu' di guancia di maiale Iberico, carciofi, porcini e borlotti	starter 295	main 365
Pappardelle with ragout of Iberian pork cheeks, artichokes, dry porcini and Borlotti beans		

CARNE E PESCE

Petto d'anatra con gnocchi alla zucca e vegetali invernali, mandorle e ginepro	495
Slow Cooked Duck Breast with pumpkin gnocchi, winter vegetables, almond and juniper sauce	
Coda di rospo cucinata nel burro, patate allo zafferano, endivia e vongole	575
Monkfish poached in butter, saffron potatoes, endive and clams	
Piovra grigliata croccante alla fregola e melanzane	525
Grilled Octopus with eggplant purée, salad of tomato and fregola and mustard seeds sauce	
Quaglia ripiena alla Catalana, risotto di faro, castagne e salsa di ciliegie essiccate al sole	545
Stuffed Quail Catalan Style, barley risotto, chestnuts and sauce of sun dried cherry	

CONTORNI

Patate arrostiti • Roasted Potatoes	95
Zucchine fritte • Crispy Fried Zucchini	95
Spinaci saltati • Sautéed Spinach	95
Insalata misticanza • Assorted Mixed Salad	95

Head Chef: Tomáš Černý
Sous Chef: Tomáš Mezera
Sommelier: Ondřej Pokštefl
Manager: Ladislav Balogh
Manager: Jiří Talich



Si prega di rivolgersi al cameriere per i dettagli sulle allergie contenute nei nostri piatti.
 A menu with allergen listings is available on request.

Enjoy exclusive benefits here with Citi Gold payment cards!

