

Wines by the glass

SPARKLING WINES BY THE GLASS / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

Millesimato Extra Brut [Contratto]..... 0,1 l..... 169
Gran Cru de Blancs Brut Nature [Laherte Freres]..... 0,1 l..... 375

WHITE WINES BY THE GLASS / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

Vermentino Cala Silente 2017 [Santadi]..... 0,1 / 0,15 l.... 105 / 165
Pinot Grigio 2018 [Hartmann Donà*]..... 0,1 / 0,15 l.... 120 / 175
Gavi di Gavi 2019 [Villa Sparina]..... 0,1 / 0,15 l.... 125 / 185
Verdicchio di Gino 2018 [Fattoria San Lorenzo*]..... 0,1 / 0,15 l.... 105 / 165
Riesling Vom grauen Schiefer 2015 [Clemens Busch*]..... 0,1 / 0,15 l.... 145 / 215
Chardonnay 2017 [Marchesi di Grésy]..... 0,1 / 0,15 l.... 215 / 325

ROSÉ WINES BY THE GLASS / VINI ROSÉ AL BICCHIERE

Il Rosé di Casanova 2018 [La Spinetta]..... 0,1 / 0,15 l.... 130 / 185
--

RED WINES BY THE GLASS / VINI ROSSI AL BICCHIERE

Nero d'Avola Nerojbleo 2017 [Gulfi]..... 0,1 / 0,15 l.... 135 / 195
Dolcetto d'Alba 2016 [Serafino Rivella*]..... 0,1 / 0,15 l.... 145 / 205
Rosso di Montalcino 2018 [Collosorbo]..... 0,1 / 0,15 l.... 145 / 205
Rosso Piceno Artù 2015 [Fattoria San Lorenzo*]..... 0,1 / 0,15 l.... 150 / 215
Langhe Rosso 2016 [Aldo Conterno]..... 0,1 / 0,15 l.... 180 / 265
Barolo Castiglione 2016 [Vietti]..... 0,1 / 0,15 l.... 350 / 525

*Via del Vino import

Beverages

BEER / BIRRA

Pilsner Urquell..... 0,33 l..... 65
Stella Artois [non-alcoholic beer]..... 0,33 l..... 65
Bohemian lager..... 0,33 l..... 85

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES / BEVANDA ANALCOLICA

Fresh vegetable and fruit juice [orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple] 0,25 l..... 115
Coca-Cola, Coca-Cola zero..... 0,33 l..... 45
Tonic Fever Tree, Ginger Ale Fever Tree..... 0,2 l..... 65
Juice Granini [strawberry, apple]..... 0,2 l..... 55
Homemade iced tea..... 0,33 l..... 95
Fresh lemonade [lemon, ginger, orange, seasonal]..... 0,33 l..... 89
Fresh raspberry lemonade..... 0,33 l..... 99

APÉRITIFS / APERITIVI

Crodino [non-alcoholic apéritif]..... 0,1 l..... 70
Aperol Spritz..... 0,2 l..... 165
Campari..... 0,1 l..... 90
Campari soda..... 0,2 l..... 95
Campari orange..... 0,2 l..... 135
Martini Bianco..... 0,1 l..... 115
Martini Rosso..... 0,1 l..... 115
Martini Extra Dry..... 0,1 l..... 115

MINERAL WATER / ACQUA MINERALE

Filtered water still / sparkling..... 0,5 l..... 55
Filtered water still / sparkling 1 l..... 95
Acqua Panna still..... 0,75 l..... 95
San Pellegrino still..... 0,75 l..... 95
Lemon fresh..... 20

The menu with labeled allergens is available upon request of the staff. Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for groups of 8 and more people. All prices are in Czech crowns including VAT.



Save 10 % with selected payment cards from Raiffeisenbank here.
www.PREMIUMRBCLUB.cz

amano menu



Back to the roots

Soup & appetizers

SOUP & APPETIZERS / ZUPPA & ANTIPASTI

Tomato soup with burrata u
Crema di pomodori e burrata
.....95

**Mussels in white wine with
pepper and bruschetta** u
Cozze al vino bianco
e pepe con bruschetta
.....195

**Bruschetta with mozzarella,
smoked cherry tomatoes
and anchovies** u
Bruschetta with
mozzarella, pomodorini
affumicati ed acciughe
.....215

**Caponata with buffalo
mozzarella** *
Mozzarella di bufala
e caponata di vegetali
.....215

Classic Vitello tonnato *
Vitello tonnato classico
.....225

**Fried calamari in
crispy batter and sweet
garlic mayonnaise** u
Calamari fritti in
pastella croccante e
maionese all' aglio dolce
.....235

Main courses

MAIN COURSES / SECONDI

**½ chicken alla diavola
with roasted potatoes** u
½ polletto alla diavola
e patate arrosto
.....245

**Classic brasato
and vegetable gremolata** u
Classic brasato e gremolata
di verdure
.....295

**Calamari burger with
French fries and
wasabi mayonnaise** u
Burger di calamari
con patatine fritte e
maionese al wasabi
.....295

**Milanese with tuna and
pizzaiola sauce** u
Milanese di tonno
e salsa pizzaiola
.....395

Pasta & risotto

PASTA & RISOTTO

Rigatoni Amatriciana u
Rigatoni alla moda
di Amatrice
.....215

**Pappardelle with chicken
liver and sage ragu** u
Pappardelle al ragu di
fegatini di pollo e salvia
.....225

**Fusilloni with sardines
and wild fennel** u
Fusilloni alle sarde e
finocchietto selvatico
.....245

**Spaghetti with
tuna meatballs and
tomato sauce** u
Spaghetti alle polpette di
tonno e sugo di pomodoro
.....265

**Ravioli filled with
ricotta, spinach and
summer truffle sauce** u
Ravioli ripieni di
ricotta, spinaci e salsa
di tartufo estivo
.....345

**Parmesan risotto with
seasonal vegetable** u
Risotto alla parmigiana
di verdure stagionali
.....265

PIZZA

Classic margherita
Margherita classica
.....195

Marinara with anchovies
Marinara alle acciughe
.....195

**Pizza with spicy salami
from Calabria**
Al salame calabrese
piccante
.....215

**Pizza with mortadella
pistacchio**
Mortadella e pistacchio
.....245

**Pizza with Prosciutto
di Carpegna**
Prosciutto di Carpegna
.....265

**Pizza with beef tartare
and seasonal mushrooms**
Alla tartara di manzo
e fungetti di stagione
.....265

**Vegetariana with grilled
vegetables and basil pesto**
Vegetariana con
verdure grigliate e
pesto di basilico
.....265

**Pizza with summer truffle
and robiola cheese**
Tartufo estivo e robiola
.....315