

# Degustační menu

- Amuse bouche (6)  
GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU BRUT Vilmart & Cie (12) 0,07 l  
  
Telecí tatarák s morkem, majonéza z houbového garumu, křupavé Grenaille (1.3.6.7.9.10.12)
- Tartare di vitello con midollo osseo, maionese di garum ai funghi, Grenaille croccanti  
ROERO ARNEIS Lodali 2023 (12) 0,07 l  
  
Pralinky z foie gras, jablečné chutney se šafránem, lískové oříšky a želé z Prosecca (2.4.7.8.9.12)  
Praline di foie gras con chutney di mele allo zafferano, nocciole e gelatina di Prosecco  
BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS  
Jean-Marc Pillot 2021 (12) 0,07 l  
  
Ravioli plněné divokým seletem, Parmigiano Reggiano, růžičková kapusta a lardo (1.2.7.9)
- Ravioli ripieni di cinghialeto, Parmigiano Reggiano, cvoletti di Bruxelles e lardo  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Sanguineto 2020 (12) 0,07 l  
  
Filet z mořského vlka plněný krevetami a sépií, květák, omáčka z karamelového misa a 'Nduja (7.8.9.12)  
Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie, cavolfiore, salsa di miso al caramello e 'Nduja  
RIESLING TROCKEN QUARZIT Kruger Rumpf 2023 (12) 0,07 l  
  
Jelení hřbet s černým kořenem, červená řepa, gel z lesního ovoce a křen (6.7.9.10.12)
- Filetto di cervo con scorzonera, barbabietola, gel di frutti di bosco e rafano  
BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2015 (12) 0,07 l  
  
Sorbet dle denní nabídky  
Sorbetto del giorno  
  
Fondant z čokolády Michel Cluizel plněný višněmi Amarena a makové gelato (1.3.7.8.12)
- Fondant al cioccolato Michel Cluizel ripieno di ciliegie Amarena e gelato al papavero  
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA L'EREMITA Ca Rugate 2019 (12) 0,05 l

DEGUSTAČNÍ MENU 7 CHODOVÉ 2350 Kč / OSOBA  
VINNÉ PÁROVÁNÍ 7 CHODOVÉ 1890 Kč / OSOBA

- DEGUSTAČNÍ MENU 4 CHODOVÉ 1650 Kč / OSOBA  
VINNÉ PÁROVÁNÍ 4 CHODOVÉ 1490 Kč / OSOBA

Degustační menu podáváme 12.00–14.00 a 17.00–20.00.  
Serviamo il menù degustazione dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 20.00.

# Lanýžové speciality

- Tagliolini s omáčkou z černých lanýžů a pošírované vejce 63 °C 445  
Tagliolini con salsa al tartufo nero e uovo in camicia 63 °C (1.3.6.7.8.9)
- Risotto s krémem z černých lanýžů a milánské vejce 63 °C (1.3.6.7.9.12) 475  
Risotto con vellutata di tartufo nero e milanese d'uovo 63 °C
- Telecí filet Rossini s foie gras, špenátem a lanýžovou omáčkou (1.3.6.7.9.12) 795  
Filetto di vitello Rossini con fegato grasso, spinaci e riduzione di tartufo

---

Ceny jsou uvedené bez lanýžů, které vám nastroháme a zvážíme při servírování přímo u stolu.  
I prezzi sono senza tartufo che verrà depilato e pesato durante il servizio al tavolo.

- Černý lanýž Perigord 175 / 1 g  
Tartufo nero di Périgord

# amano

## Degustační menu & Lanýžové speciality

ALERGENY / ALLERGENI: 1. Obiloviny obsahující lepek / Cereali contenenti glutine 2. Korýši / Crostacei 3. Vejce / Uova 4. Ryby / Pesce  
5. Podzemnice olejná / Arachidi 6. Sójové boby / Soia 7. Mléko / Latte  
8. Skořápkové plody / Noci 9. Celer / Sedano 10. Hořčice / Senape  
11. Sezamová semena / Semi di sesamo 12. Oxid siřičitý a siřičitany / Anidride solforosa e solti 13. Vlčí bob / Lupini 14. Mekkýši / Molluschi

Pro skupiny osmi a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge. Uvedené ceny jsou včetně DPH.



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.  
Přijďte se do RB Clubu i Vy! [www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)

