

# Degustation menu

- Amuse bouche (6)  
GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU BRUT Vilmart & Cie (12) 0,07 l  
  
Veal tartare with bone marrow, mushroom garum mayonnaise, crispy 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  
  
Foie gras pralines, apple and saffron chutney, hazelnuts and Prosecco jelly (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 filled with wild boar piglet, Parmigiano Reggiano, Brussels sprouts and lardo (1-2-7-9)
- Ravioli ripieni di cinghialeto, Parmigiano Reggiano, cavaletti di Bruxelles e lardo  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Sanguineto 2020 (12) 0,07 l  
  
Sea bass fillet stuffed with shrimps and squid, cauliflower, caramelised miso and 'Nduja sauce (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  
  
Venison loin with salsify, beetroot, wild berry gel and horseradish (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 of the day  
Sorbetto del giorno  
  
Michel Cluizel chocolate fondant filled with Amarena cherries and poppy seed 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

DEGUSTATION MENU 7 COURSE 2350 CZK / PERSON  
WINE PAIRING 7 COURSE 1890 CZK / PERSON

- DEGUSTATION MENU 4 COURSE 1650 CZK / PERSON  
WINE PAIRING 4 COURSE 1490 CZK / PERSON

We serve our degustation menu from 12.00 to 14.00 and from 17.00 to 20.00.  
Serviamo il menù degustazione dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 20.00.

# Truffle specialties

- Tagliolini with black truffle sauce and poached egg 63 °C 445  
Tagliolini con salsa al tartufo nero e uovo in camicia 63 °C (1-3-6-7-8-9)
- Risotto with black truffle vellutata and egg Milanese 63 °C (1-3-6-7-9-12) 475  
Risotto con vellutata di tartufo nero e milanese d'uovo 63 °C
- Veal filet Rossini with foie gras, spinach and truffle sauce (1-3-6-7-9-12) 795  
Filetto di vitello Rossini con fegato grasso, spinaci e riduzione di tartufo

---

Prices are without truffles that will be shaved and weight during service at your table.  
I prezzi sono senza tartufo che verrà depilato e pesato durante il servizio al tavolo.

- Black truffle Périgord 175 / 1 g  
Tartufo nero di Périgord

# amano

## Degustation menu & Truffle specialties

ALERGENS / ALLERGENI: 1. Cereals containing gluten / Cereali contenenti glutine 2. Crustaceans / Crostacei 3. Eggs / Uova 4. Fish / Pesce 5. Peanuts / Arachidi 6. Soy / Soia 7. Milk / Latte 8. Nuts / Noci 9. Celery / Sedano 10. Mustard / Senape 11. Sesame seeds / Semi di sesamo 12. Sulfur dioxide and sulphites / Anidride solforosa e solti 13. Lupines / Lupini 14. Mollusks / Molluschi

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 money here when paying with any card from Raiffeisenbank.  
Join the RB Club too! [www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)

