

Desserts

DESSERTS / DOLCI

Pistachio Tiramisù Tiramisù al pistacchio	285
Fondant of Michel Cluizel chocolate with Sorrento lemon and lemon gelato Fondante ai cioccolato Michel Cluizel con Limone di Sorrento e gelato al limone	275
Ice cream and sorbets of the day Gelati e sorbetti del giorno	95

Peach panna cotta with Amaretto, almonds and marzipan Panna cotta alla pesca con amaretto, mandorle e marzipane	255
Tonka bean and white chocolate mousse, caramel and red orange Mousse alla fava tonka e cioccolato bianco, caramello e arancia rossa	295

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.

www.rbclub.cz



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank. Join the RB Club too!

lacollezione.cz

Wines by the glass

CORAVIN

BOURGOGNE COTE D'OR BLANC 2018 <i>[Henri Germain]</i>	0,1 l.....	375
SAPAIO ROSSO 2019 <i>[Podere Sapaio]</i>	0,1 l.....	585
BAROLO CANNUBI 2015 <i>[Chiara Boschis]</i>	0,1 l.....	685
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016 <i>[Tenuta di Collosorbo]</i>	0,1 l.....	645
SASSICAIA 2020 <i>[Tenuta San Guido]</i>	0,1 l.....	1395

SPARKLING WINES BY THE GLASS VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT RUSTICO <i>[Nino Franco]</i>	0,1 l.....	145
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE <i>[Barone Pizzini]</i>	0,1 l.....	215
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 <i>[Berlucchi]</i>	0,1 l.....	225

WHITE WINES BY THE GLASS / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

GAVI MINAIA 2022 <i>[Nicola Bergaglio]</i>	0,15 l.....	205
FRIULANO TOC BAS 2020 <i>[Ronco del Gelso]</i>	0,15 l.....	235
SAUVIGNON TURMHOF 2022 <i>[Tiefenbrunner]</i>	0,15 l.....	265
RIESLING TROCKEN QUARZIT 2022 <i>[Kruger Rumpf]</i>	0,15 l.....	225
CHABLIS PLATEAU DE LA CORNASSE 2017 <i>[Patrick Piuze]</i>	0,15 l.....	335

ROSE WINES BY THE GLASS / VINI ROSATI AL BICCHIERE

LANGHE ROSATO 2022 <i>[Bruno Rocca]</i>	0,15 l.....	285
---	-------------	-----

RED WINES BY THE GLASS / VINI ROSSI AL BICCHIERE

LANGHE NEBBIOLO 2022 <i>[G.D. Vajra]</i>	0,15 l.....	265
CHIANTI CLASSICO 2021 <i>[Riecine]</i>	0,15 l.....	295
CARMIGNANO TERE A MANO 2019 <i>[Fattoria Bacchereto]</i>	0,15 l.....	335
BARBARESCO 2019 <i>[Produttori del Barbaresco]</i>	0,15 l.....	395

amano menu



BY
LA COLLEZIONE

Appetizers & soup

APPETIZERS & SOUP / ANTIPASTI & ZUPPA

Wild mushroom velouté, kale and egg Milanese 63 °C
Vellutata di funghi selvatici, cavolo riccio e uovo alla milanese 63 °C
.....265

Smoked tuna carpaccio with marinated pears, avocado mousse and salicornia
Carpaccio di tonno affumicato con pere marinate, mousse di avocado e asparagi di mare
.....425

Veal tartare with hazelnuts, figs and Parmigiano Reggiano
Tartare di vitello con nocciole, fichi e Parmigiano Reggiano
.....395

Smoked eel and pork belly with celery root purée, Granny Smith apples and buckwheat tamari
Anguilla affumicata e pancetta di maiale con purea di sedano rapa, mele Granny Smith e tamari di grano saraceno
.....445

Main courses

MAIN COURSES / SECONDI

Variation of baby chicken with foie gras, leek and truffle gnocchi
Variazione di polletto con foie gras, porri e gnocchi al tartufo
.....595

Deer loin filet in lardo with forest mushrooms, turnip, pistachios and lemon ponzu
Filetto di lombo di cervo al lardo con funghi di bosco, rapa, pistacchi e ponzu al limone
.....695

Sea bass filet filled with shrimps, cauliflower, caramelised miso and 'Nduja sauce
Filetto di branzino ripieno di gamberi, cavolfiore, salsa di miso al caramello e 'Nduja
.....685

Veal brisket with Brussel sprouts, Mantova pumpkin, spinach and chestnuts
Petto di vitello con cavoletti di Bruxelles, zucca di Mantova, spinaci e castagne
.....595

Side dishes

SIDE DISHES / CONTORNI

Potato chips with black truffle and aged Parmigiano Reggiano
Chips di patate al tartufo nero e Parmigiano Reggiano stagionato
.....195

Grilled peppers with pine nuts, herb pesto and Pecorino Romano
Peperoni grigliati con pinoli, pesto di erbe e Pecorino Romano
.....185

Grilled Portobello mushroom with gorgonzola, hazelnuts, truffle honey and rocket
Fungo Portobello grigliato con gorgonzola, nocciole, miele al tartufo e rucola
.....195

Grenaille potatoes with homemade cheese and chive mayonnaise
Patate Grenaille con formaggio fatto in casa e maionese all'erba cipollina
.....165

Grilled autumn vegetables with burrata and walnuts
Verdure autunnali grigliate con burrata e noci
.....365

Roasted pumpkin and beetroot with goat cheese and red currant
Zucca e barbabietola arrosto con formaggio di capra e ribes rosso
.....245

Pasta & Risotto

PASTA & RISOTTO

Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, stracciatella di burrata and spicy 'Nduja
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja
.....465

Wild mushroom risotto, Taleggio cheese, hazelnuts and brown butter
Risotto ai funghi porcini, Taleggio, nocciole e burro bruno
.....485

Pappardelle with wild boar ragout, guanciale crumble and Pecorino Toscano
Pappardelle al ragù di cinghiale, crumble di guanciale e pecorino Toscano
.....425

Cappellacci with lobster, scallops, fennel, Datterino tomatoes and bisque
Cappellacci con astice, capesante, finocchi, pomodorini datterino e bisque
.....595

Amano family style

AT LEAST FOR 2 PEOPLE / ALMENO PER 2 PERSONE

Josper grill seafood platter with guazzetto sauce
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni "Josper" e salas di crostacei
.....895 / person

Grilled sea bass Amano style with meunière sauce
Branzino alla griglia Amano style e salsa meunière
.....895 / person

STEAKS / BISTECCHIE

Aged steaks according to the current offer
Bistecche frollate secondo nostra offerta