

# Desserts

## DESSERTS / DOLCI

Marsala Tiramisú (1-3-7-12)  
Marsala Tiramisú  
..... 215

Fondant of chocolate  
Michel Cluizel with  
candied orange and baked  
vanilla gelato (1-3-7-8)  
Fondente al cioccolato  
Michel Cluizel con  
arancia candita e gelato  
alla vaniglia al forno  
..... 245

Ice cream and sorbets  
of the day  
Gelati e sorbetti  
del giorno  
..... 95

Panna Cotta of  
the day (7-8)  
Panna Cotta del giorno  
..... 195

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.

www.rbclub.cz



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.  
Přidejte se do RB Clubu i Vy!

lacollezione.cz

# Wines by the glass

## SPARKLING WINES BY THE GLASS VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

PROSECCO BRUT NATURE (12)  
*[La Vigne di Alice]*..... 0,1 l..... 135  
FRANCIACORTA EXTRA BRUT 61 (12)  
*[Berlucchi]*..... 0,1 l..... 195

## WHITE WINES BY THE GLASS / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

GAVI MINAIA 2021 (12)  
*[Nicola Bergaglio]*..... 0,15 l..... 195  
VERNACCIA DI ST. GIMIGNANO FIORE 2021 (12)  
*[Montenidoli]*..... 0,15 l..... 235  
SAUVIGNON 2021 (12)  
*[Marchesi di Gresy]*..... 0,15 l..... 265  
RIESLING 'QUARZIT' TROCKEN 2021 (12)  
*[Kruger Rumpf]*..... 0,15 l..... 190  
CHABLIS TERROIRE DE CHABLIS 2021 (12)  
*[Patrick Piuze]*..... 0,15 l..... 335

## RED WINES BY THE GLASS / VINI ROSSI AL BICCHIERE

VALPOLICELLA RIPASSO JAGO 2018 (12)  
*[Villa Spinosa]*..... 0,15 l..... 215  
LANGHE NEBBIOLO 2021 (12)  
*[G.D. Vajra]*..... 0,15 l..... 235  
LA MASSA 2019 (12)  
*[Fattoria La Massa]*..... 0,15 l..... 325  
BARBARESCO 2019 (12)  
*[Produttori del Barbaresco]*..... 0,15 l..... 395

## CORAVIN

BOURGOGNE COTE D'OR BLANC 2018 (12)  
*[Henri Germain]*..... 0,1 l..... 355

BAROLO CANNUBI 2015 (12)  
*[Chiara Boschis]*..... 0,1 l..... 665  
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016 (12)  
*[Capanna]*..... 0,1 l..... 665  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 'STROPA' 2013 (12)  
*[Monte dall'Ora]*..... 0,1 l..... 565  
SASSICAIA 2019 (12)  
*[Tenuta San Guido]*..... 0,1 l..... 995

# amano menu



BY  
LA COLLEZIONE

# Appetizers & soup

## APPETIZERS & SOUP / ANTIPASTI & ZUPPA

**Veal sweetbread with potato-truffle purée and Bagna càuda sauce [4-7-9]**  
Animella di vitello con purea di patate e tartufo e salsa di Bagna càuda  
.....395

**Smoked tuna carpaccio with marinated pears, avocado mousse and salicornia [4-7-12]**  
Carpaccio di tonno affumicato con pere marinate, mousse di avocado e asparago di mare  
.....395

**Veal tartare with hazelnuts, figs and Parmigiano Reggiano [1-3-6-7-8-9-10-12]**  
Tartare di vitello con nocciole, fichi e Parmigiano Reggiano  
.....395

**Onion and parmesan velouté with egg Milanese 63°, guanciale crumble [1-3-7-9-12]**  
Vellutata di cipolle e parmigiano con uovo alla milanese 63°, crumble di guanciale  
.....215

# Pasta & Risotto

## PASTA & RISOTTO

**Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, stracciatella di burrata and spicy 'Nduja [1-2-3-7-9]**  
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja  
.....465

**Risotto with Pecorino Moliterno, wild boar neck, pistachios and pickled chanterelles [7-8-9-10-12]**  
Risotto al pecorino Moliterno, stufato di capocollo di cinghiale, pistacchi e finferli  
.....445

**Ravioli filled with goat cheese, black truffle sauce and pine nuts [1-3-7-8-9]**  
Ravioli ripieni di caprino, salsa al tartufo nero e pinoli  
.....435

**Gnocchi with piglet belly ragout, seasonal mushrooms and Lardo di Colonnata [1-3-7-9-12]**  
Gnocchi al ragù di pancetta di maialino, funghi di stagione e Lardo di Colonnata  
.....425

# Main courses

## MAIN COURSES / SECONDI

**Variation of quail with black salsify purée, glazed chestnuts and truffle sauce [7-9-12]**  
Variazione di quaglia con purea di salsefrica nera, castagne glassate e salsa al tartufo  
.....585

**Deer tenderloin with polenta au gratin, kale, Borettane onions and rosehip jus [6-7-9-12]**  
Filetto di cervo con polenta gratinata, cavolo riccio, cipolle borettane e riduzione di rosa canina  
.....595

**Beef brisket with potato purée, radicchio and Brussels sprouts [7-9-12]**  
Petto di manzo con purea di patate, radicchio e cavolini di Bruxelles  
.....595

**Lobster, pumpkin Mantova, marinated pears and orange butter [1-2-3-7-9-12]**  
Astice, zucca mantovana, pere e burro all'arancia  
.....795

# Amano family style

## AT LEAST FOR 2 PEOPLE / ALMENO PER 2 PERSONE

**Josper grill seafood platter with guazzetto sauce [2-4-7-9-12-14]**  
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni "Josper" e salas di crostacei  
.....845 / person

**Grilled sea bass Amano style with meunière sauce [7-9-14]**  
Branzino alla griglia Amano style e salsa meunière  
.....845 / person

## STEAKS / BISTECCHIE

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

# Side dishes

## SIDE DISHES / CONTORNI

**Potato chips with tapenade of Taggiasca olives and Datterino tomatoes [4-7]**  
Patatine con tapenade di Taggiasche e pomodori Datterini  
.....155

**Grilled peppers with pine nuts, herb pesto and Pecorino Romano [7-8]**  
Peperoni grigliati con pinoli, pesto di erbe e Pecorino Romano  
.....155

**Grilled Portobello with Gorgonzola, walnuts, truffle honey and arugula [7-8]**  
Funghi Portobello con gorgonzola, noci, miele al tartufo e rucola  
.....195

**Gratinated Grenaille potatoes with Caciocavallo cheese [7-8]**  
Grenaille di patate gratinate con Caciocavallo  
.....145

**Zucchini cannelloni filled with ricotta, tomato sauce and Parmigiano Reggiano [1-7-9]**  
Cannelloni di zucchini ripieni di ricotta, salsa di pomodoro e Parmigiano Reggiano  
.....245

**Variation of leek with chive mayonnaise [3-7-9-12]**  
Variazione di porro con maionese all'erba cipollina  
.....165