

# Desserts

## DESSERTS / DOLCI

Marsala Tiramisú  
Marsala Tiramisú  
..... 215

Fondant of chocolate Michel  
Cluizel with candied orange  
and baked vanilla gelato  
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  
Panna Cotta del giorno  
..... 195

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



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  
*[La Vigne di Alice]*..... 0,1 l..... 135  
FRANCIACORTA EXTRA BRUT 61  
*[Berlucchi]*..... 0,1 l..... 195

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

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

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

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

## CORAVIN

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

BAROLO CANNUBI 2015  
*[Chiara Boschis]*..... 0,1 l..... 665

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016  
*[Capanna]*..... 0,1 l..... 665

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 'STROPA' 2013  
*[Monte dall'Ora]*..... 0,1 l..... 565

SASSICAIA 2019  
*[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**  
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**  
Carpaccio di tonno affumicato con pere marinate, mousse di avocado e asparago di mare  
.....395

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

**Onion and parmesan velouté with egg Milanese 63°, guanciale crumble**  
Vellutata di cipolle e parmigiano con uovo alla milanese 63°, crumble di guanciale  
.....215

# Main courses

## MAIN COURSES / SECONDI

**Variation of quail with black salsify purée, glazed chestnuts and truffle sauce**  
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**  
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**  
Petto di manzo con purea di patate, radicchio e cavolini di Bruxelles  
.....595

**Lobster, pumpkin Mantova, marinated pears and orange butter**  
Astice, zucca mantovana, pere e burro all'arancia  
.....795

# Side dishes

## SIDE DISHES / CONTORNI

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

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

**Grilled Portobello with Gorgonzola, wallnuts, truffle honey and arugula**  
Funghi Portobello con gorgonzola, noci, miele al tartufo e rucola  
.....195

**Gratinated Grenaille potatoes with Caciocavallo cheese**  
Grenaille di patate gratinate con Caciocavallo  
.....145

**Zucchini cannelloni filled with ricotta, tomato sauce and Parmigiano Reggiano**  
Cannelloni di zucchini ripieni di ricotta, salsa di pomodoro e Parmigiano Reggiano  
.....245

**Variation of leek with chive mayonnaise**  
Variazione di porro con maionese all'erba cipollina  
.....165

# 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

**Risotto with Pecorino Moliterno, wild boar neck, pistachios and pickled chanterelles**  
Risotto al pecorino Moliterno, stufato di capocollo di cinghiale, pistacchi e finferli  
.....445

**Ravioli filled with goat cheese, black truffle sauce and pine nuts**  
Ravioli ripieni di caprino, salsa al tartufo nero e pinoli  
.....435

**Gnocchi with piglet belly ragout, seasonal mushrooms and Lardo di Colonnata**  
Gnocchi al ragù di pancetta di maialino, funghi di stagione e Lardo di Colonnata  
.....425

## 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  
.....845 / person

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

## STEAKS / BISTECCHIE

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