

Desserts

DOLCI

Pistachio Tiramisù
[1-3-7-8-12]
Tiramisù al pistacchio
..... 285

Almond fondant of Michel Cluizel chocolate, Amaretto, milk and parmesan gelato [1-3-7-8-12]
Michel Cluizel cioccolato fondente alle mandorle, Amaretto, gelato al latte e parmigiano
..... 285

Forest honey panna cotta, ribleaf and hazelnuts [1-3-7-8-12]
Panna cotta al miele di bosco, piantaggine e nocciole
..... 265

Tonka bean and white chocolate mousse, caramel and red orange [1-3-7-8-12]
Mousse alla fava tonka e cioccolato bianco, caramello e arancia rossa
..... 295

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

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



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

lacollezione.cz

Wines by the glass

CORAVIN

SAINT AUBIN SOUS ROCHE DUMAY 2020 [12]
[Joseph Colin]..... 0,1 l..... 445

SAPAIÒ ROSSO 2020 [12]
[Podere Sapaio]..... 0,1 l..... 595

BAROLO CANNUBI 2015 [12]
[Barale Fratelli]..... 0,1 l..... 765

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2017 [12]
[Capanna]..... 0,1 l..... 745

DONÀ NOIR 2015 [12]
[Hartmann Donà]..... 0,1 l..... 495

SPARKLING WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE [12]
[Barone Pizzini]..... 0,1 l..... 225

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 [12]
[Berlucchi]..... 0,1 l..... 225

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT RUSTICO [12]
[Nino Franco]..... 0,1 l..... 145

WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

GAVI MINAIA 2022 [12]
[Nicola Bergaglio]..... 0,15 l..... 215

VERMENTINO IS 2022 [12]
[Argiolas]..... 0,15 l..... 215

RIESLING TROCKEN QUARZIT 2022 [12]
[Kruger Rumpf]..... 0,15 l..... 245

SANCERRE BLANC 2022 [12]
[Paul Prieur]..... 0,15 l..... 325

BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS 2021 [12]
[Jean-Marc Pillot]..... 0,15 l..... 365

ROSE WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

ROSABELLA 2023 [12]
[G.D.Vajra]..... 0,15 l..... 235

RED WINES / VINI ROSSI AL BICCHIERE

VALPOLICELLA RIPASSO JAGO 2019 [12]
[Villa Spinosa]..... 0,15 l..... 255

BARBERA D'ALBA 2021 [12]
[Cascina Fontana]..... 0,15 l..... 315

CARMIGNANO TERRE A MANO 2020 [12]
[Fattoria Bacchereto]..... 0,15 l..... 365

BARBARESCO 2020 [12]
[Produttori del Barbaresco]..... 0,15 l..... 445

amano menu



BY
LA COLLEZIONE

Appetizers & Soup

ANTIPASTI & ZUPPA

Creamy corn and saffron soup with mussels, trout caviar and Granny Smith apples (4-7-9-12-14)
Zuppa cremosa di mais e zafferano con cozze, caviale di trota e mele Granny Smith
.....295

Sea bream carpaccio, Fiocco di Prosciutto, black garlic, grapes and pomelo (1-3-4-6-8-9-12)
Carpaccio di orata, Fiocco di Prosciutto, aglio nero, uve e pomelo
.....445

Veal tartare with smoked duck breast, Sicilian almonds and foie gras mayo (1-3-6-7-8-9-10-12)
Tartare di vitello con petto d'anatra affumicato, mandorle di Sicilia e maionese al fegato grasso d'oca
.....425

Pigeon and ravioli, fava beans, morels and Cipolla di Tropea (1-3-7-9-12)
Piccione e ravioli, fave, spugnole e Cipolla di Tropea
.....465

Main courses

SECONDI

Veal cheeks and sweetbread with celeriac Mille Feuille, Borettane onions, potato purée and tarragon sauce (7-9-10-12)
Guance di vitello e animelle con Mille Feuille di sedano rapa, cipolle Borettane, purea di patate e salsa al dragoncello
.....595

Lamb loin and leg, ricotta gnocchi, asparagus and wild garlic (1-3-7-9-12)
Lombo e coscia d'agnello, gnocchi di ricotta, asparagi e aglio orsino
.....695

Sea bass fillet stuffed with shrimps and squid, cauliflower, caramelised miso and 'Nduja sauce (2-4-7-9-12-14)
Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie, cavolfiore, salsa di miso al caramello e 'Nduja
.....695

Variation of spring chicken with foie gras, spinach, charred leeks and artichokes (1-3-7-9-10-12)
Variazione di pollo primaverile con foie gras, spinaci, porri bruciati e carciofi
.....595

Steaks

BISTECCHE

Aged steaks from Jospers grill according to current offer

The centerpiece at Amano is Jospers grill, fueled by wood charcoal, where we prepare aged steaks. Among our classics, you can enjoy US Prime Texas I-bone, USDA Prime Rib Eye, USDA Prime tenderloin and a variety of other meats from our current selection will be presented by the staff at your table.

Bistecche frollate grigliato ai carboni
Jospers secondo nostra offerta

Il cuore della cucina di Amano è la griglia a carbone Jospers, sulla quale prepareremo per voi bistecche stagionate. I nostri classici includono US Prime Texas I-bone, Rib Eye di manzo USDA Prime, filetto di manzo USDA Prime e altre carni dell'offerta attuale, che lo staff vi presenterà al tavolo.

Pasta & Risotto

PASTA & RISOTTO

Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, stracciatella di burrata and spicy 'Nduja (1-2-7-9)
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja
.....495

Saffron risotto and piglet porchetta with green asparagus and hazelnuts (7-8-9-12)
Risotto allo zafferano e porchetta di maialino con asparagi verdi e nocciole
.....485

Pappardelle with veal ragout, Parmigiano Reggiano and spring truffle (1-3-7-9-12)
Pappardelle al ragù di vitello, Parmigiano Reggiano e tartufo primaverile
.....465

Raviolo filled with lobster and egg yolk with spring mushrooms peas and truffle foam (1-2-3-7-9-12)
Raviolo ripieno di astice e tuorlo d'uovo con funghi primaverili, piselli e spuma al tartufo
.....495

FOR 2 PEOPLE / PER 2 PERSONE

Jospers grill seafood platter with guazzetto sauce (2-4-7-9-12-14)
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni Jospers e salsa di crostacei
.....1950

Grilled sea bass Amano style with meunière sauce (4-7-9-14)
Branzino alla griglia Amano style e salsa meunière
.....1950

Lobster variation, asparagus, Abate pears, Sorrento lemons and risotto (1-2-3-4-7-9-12-14)
Variazioni di astice, asparago, pere Abate, limoni di Sorrento e risotto
.....2450

CONTORNI

Potato chips with black truffle and aged Parmigiano Reggiano (4-7)
Chips di patate al tartufo nero e Parmigiano Reggiano stagionato
.....195

Grilled peppers with pine nuts, herb pesto and Pecorino Romano (7-8)
Peperoni grigliati con pinoli, pesto di erbe e Pecorino Romano
.....185

Grilled vegetables, burrata and walnuts (7-8-9-12)
Verdure grigliate, burrata e noci
.....365

Grilled Portobello mushroom with gorgonzola, hazelnuts, truffle honey and rocket (7-8)
Fungo Portobello grigliato con gorgonzola, nocciole, miele al tartufo e rucola
.....195

Grenaille potatoes with homemade cheese and chive mayonnaise (3-7-10-12)
Patate Grenaille con formaggio fatto in casa e maionese all'erba cipollina
.....165