

# Wines by the glass

## SPARKLING WINES BY THE GLASS VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

<b>Prosecco Brut Nature [12]</b> <i>[La Vigne di Alice]</i> .....	0,1 l.....	135
<b>Franciacorta Extra Brut [12]</b> <i>[Barone Pizzini]</i> .....	0,1 l.....	195

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

<b>Gavi 2020 [12]</b> <i>[La Raia]</i> .....	0,15 l.....	185
<b>Vermentino Cala Silente 2020 [12]</b> <i>[Santadi]</i> .....	0,15 l.....	175
<b>Sauvignon 2020 [12]</b> <i>[Marchesi di Gresy]</i> .....	0,15 l.....	260
<b>Riesling 'Quarzit' Trocken 2021 [12]</b> <i>[Kruger Rumpf]</i> .....	0,15 l.....	185
<b>Chablis 1er Cru L'Homme Mort 2018 [12]</b> <i>[Le Domaine D'Henri]</i> .....	0,15 l.....	335

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

<b>Chianti Belcanto 2019 [12]</b> <i>[Nitardi]</i> .....	0,15 l.....	190
<b>Langhe Nebbiolo 2020 [12]</b> <i>[G.D. Vajra]</i> .....	0,15 l.....	225
<b>Valpolicella Ripasso Capitel San Rocco 2018 [12]</b> <i>[Tedeschi]</i> .....	0,15 l.....	225
<b>Brunello di Montalcino 2017 [12]</b> <i>[Tenuta di Collosorbo]</i> .....	0,15 l.....	395

## CORAVIN

<b>Barolo Bracco Delle Viole 2018 [12]</b> <i>[G.D. Vajra]</i> .....	0,1 l.....	445
<b>Brunello di Montalcino Riserva 2015 [12]</b> <i>[Capanna]</i> .....	0,1 l.....	665
<b>Amarone della Valpolicella 'Stropa' 2012 [12]</b> <i>[Monte dall'Ora]</i> .....	0,1 l.....	585
<b>Sassicaia 2018 [12]</b> <i>[Tenuta San Guido]</i> .....	0,1 l.....	995

# Desserts

## DESSERTS / DOLCI

<b>Marsala Tiramisú [1-3-7-12]</b> Marsala Tiramisú .....	185
<b>Fondant of chocolate Michel Cluizel with pistachios and lemon gelato [1-3-7-8]</b> Fondente di cioccolato Michel Cluizel con pistacchi e gelato al limone .....	195

<b>Ice cream and sorbets of the day</b> Gelati e sorbetti del giorno .....	65
--	----

amano menu

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



BY  
LA COLLEZIONE

# Appetizers & soup

## APPETIZERS & SOUP / ANTIPASTI & ZUPPA

**Marrowbone with veal tartare, caper gremolata and Parmigiano Reggiano (1-6-7-10)**  
Midollo con tartare di vitello, gremolata di capperi e Parmigiano Reggiano  
.....315

**Sea bass carpaccio with bell pepper vinaigrette and Prosciutto Culatello (4-6-7-9-12)**  
Carpaccio di branzino con vinaigrette di peperoni e culatello di prosciutto  
.....325

**Variation of quail with young green pea purée, spring vegetables and black truffle (7-9-12)**  
Variazione di quaglia con purea di piselli novelli, verdure primaverili e tartufo nero  
.....345

**Smoked shrimp vellutata with parmesan cappelletti and lime (1-2-3-7-9-12)**  
Vellutata di gamberetti affumicati con cappelletti e limette  
.....185

# Pasta & Risotto

## PASTA & RISOTTO

**Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, stracciatella di burrata and 'Nduja (1-2-3-7-9)**  
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja  
.....395

**Lobster ravioli with tomato tartare and bisque (1-2-3-7-9-12)**  
Ravioli di astice con tartare di pomodoro e bisque  
.....445

**Risotto of Tropea onion with ricotta (7-8-9-12)**  
Risotto di Cipolla di Tropea con ricotta  
.....345

**Tagliatelle with morrels, hazelnuts and Pecorino Moliterno al Tartufo (1-3-7-8-9-12)**  
Tagliatelle con spugnole, nocciole e Pecorino Moliterno al Tartufo  
.....385

# Main courses

## MAIN COURSES / SECONDI

**Rabbit loin with carrot-truffle purée, spinach and foie gras (6-7-9-12)**  
Lonza di coniglio con purea di carote e tartufo, spinaci e foie gras  
.....495

**Spring chicken with charred leak, wild broccoli and Grenaille potatoes (3-7-9-12)**  
Pollo primaverile con porro carbonizzata, broccoli selvatici e patate Grenaille  
.....485

**Veal fillet with potato purée, artichokes and spring onion (7-9-12)**  
Filetto di vitello con purea di patate, carciofi e cipollotto  
.....595

**Grilled fillet of Turbot with broccoli and saffron sauce with mussels (4-7-9-12)**  
Filetto di Rombo alla griglia con salsa di broccoli e zafferano e cozze  
.....595

# Side dishes

## SIDE DISHES / CONTORNI

**Potato chips with Taggiasca olives, capers and Datterino tomatoes**  
Patatine fritte con olive Taggiasche, capperi e pomodorini datterino  
.....115

**Baked potatoes with choron sauce, chervil and potato crumble (3-7-9-12)**  
Patate al forno con salsa choron, cerfoglio e crumble di patate  
.....95

**Variation of onions with spicy celery (7-9-12)**  
Variazioni di cipolle con sedano piccante  
.....125

**Grilled portobello mushroom filled with Taleggio cheese, chives and tomatoes (7-12)**  
Funghi portobello grigliati ripieni di Taleggio, erba cipollina e pomodori  
.....165

**Grilled purple eggplant with roasted and marinated beetroot, homemade cheese (7-12)**  
Melanzane viola grigliate con barbabietole marinate e arrostitite, formaggio fatto in casa  
.....145

**Artichokes filled with gremolata of wild garlic and bread with parmesan foam (1-7-9)**  
Carciofi ripieni di gremolata di aglio orsino e pane con spuma di parmigiano  
.....175

# Amano family style

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

**Grilled lamb chops, veal Rib Eye steak, beef hump and truffle sauce (7-9-12)**  
Costolette di agnello alla griglia, costata di vitello, petto di manzo e salsa al tartufo  
.....845 / person

**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  
.....795 / person

**Grilled sea bass Amano style (7-9-14)**  
Branzino alla griglia Amano style  
.....795 / person