

# Desserts

## DOLCI

**Pistachio Tiramisù**  
Tiramisù al pistacchio  
..... 285

**Almond fondant of Michel Cluizel chocolate, Amaretto, milk and parmesan gelato**  
Michel Cluizel cioccolato fondente alle mandorle, Amaretto, gelato al latte e parmigiano  
..... 285

**Forest honey panna cotta, ribleaf and hazelnuts**  
Panna cotta al miele di bosco, piantaggine e nocciole  
..... 265

**Tonka bean and white chocolate mousse, caramel and red orange**  
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

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](http://www.rbclub.cz)



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

[lacollezione.cz](http://lacollezione.cz)

# Wines by the glass

## CORAVIN

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

**SAPAIO ROSSO 2020**  
*[Podere Sapaio]*..... 0,1 l..... 595

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

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

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

## SPARKLING WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

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

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

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

## WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

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

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

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

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

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

## ROSE WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

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

## RED WINES / VINI ROSSI AL BICCHIERE

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

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

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

**BARBARESCO 2020**  
*[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**  
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**  
Carpaccio di orata, Fiocco di Prosciutto, aglio nero, uve e pomelo  
.....445

**Veal tartare with smoked duck breast, Sicilian almonds and foie gras mayo**  
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**  
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**  
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**  
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**  
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**  
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 grigliate 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**  
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja  
.....495

**Saffron risotto and piglet porchetta with green asparagus and hazelnuts**  
Risotto allo zafferano e porchetta di maialino con asparagi verdi e nocciole  
.....485

**Pappardelle with veal ragout, Parmigiano Reggiano and spring truffle**  
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**  
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**  
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni Jospers e salsa di crostacei  
.....1950

**Grilled sea bass Amano style with meunière sauce**  
Branzino alla griglia Amano style e salsa meunière  
.....1950

**Lobster variation, asparagus, Abate pears, Sorrento lemons and risotto**  
Variazioni di astice, asparago, pere Abate, limoni di Sorrento e risotto  
.....2450

## 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 vegetables, burrata and walnuts**  
Verdure grigliate, burrata e noci  
.....365

**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