

Appetizers & Soup

ANTIPASTI & ZUPPA

Veal tartare with grilled marrow bone, chive mayonnaise, spring onion [1-3-6-7-9-10-12]
Tartare di vitello con midollo alla griglia, maionese all'erba cipollina, cipollotto465

Scallop carpaccio, radish, green pea panna cotta, Bester Beluga caviar [4-6-7-8-9-12-14]
Carpaccio di capesante, ravanello, panna cotta di piselli, caviale Bester Beluga545

Quail and lobster, fava beans, morel mushrooms, Parmigiano Reggiano, Borettane onions [1-2-7-9-12-14]
Quaglia e astice, fave, funghi morchella, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane495

Asparagus soup, spring mushrooms, homemade ricotta [7-9-12]
Zuppa di asparagi verdi, funghi primaverili, ricotta fatta in casa295

Main courses

SECONDI

Lamb loin and sweetbread, salad alla Vignarola, Nebbiolo wine sauce [1-7-9-12]
Lombo di agnello e animelle, insalata alla Vignarola, salsa al vino Nebbiolo745

Grilled octopus, fregola sarda, swiss chard, sun-dried tomatoes, bell peppers [1-4-6-7-9-12-14]
Polpo alla griglia, fregola sarda, bietole, pomodori secchi, peperoni795

Sea bass fillet stuffed with shrimps and squid, cauliflower, caramelised miso, 'Nduja sauce [2-4-7-9-12-14]
Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie, cavolfiore, salsa di miso al caramello, 'Nduja695

Guinea fowl with asparagus, carrots, spring mushrooms, black garlic [3-7-9-12]
Faraona con asparagi, carote, funghi primaverili, aglio nero695

Steaks

BISTECCHIE

Aged steaks from Jospes grill according to current offer

The centerpiece at Amano is Jospes 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
Jospes secondo nostra offerta

Il cuore della cucina di Amano è la griglia a carbone Jospes, 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, 'Nduja [1-2-7-9]
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata, 'Nduja565

Asparagus risotto with dried White Sturgeon caviar, hazelnuts, asparagus gelato [3-4-7-8-9-10-12]
Risotto agli asparagi con caviale di storione bianco essiccato, nocciole, gelato agli asparagi545

Tagliatelle with monkfish, tomato confit, Taggiasche olives, capers, basil [1-3-4-7-9]
Tagliatelle con rana pescatrice, pomodori confit, olive Taggiasche, capperi, basilico495

Ravioli filled with green pea cream, rabbit loin, lardo, wild garlic [1-3-7-9-10-12]
Ravioli ripieni di crema di piselli, lombata di coniglio, lardo, aglio orsino495

Amano family style

FOR 2 PEOPLE / PER 2 PERSONE

Jospes grill seafood platter with guazzetto sauce [2-4-7-9-12-14]
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni Jospes e salsa di crostacei1990

Grilled sea bass Amano style with meunière sauce, black truffle [3-4-6-7-9-12]
Branzino alla griglia Amano style con salsa meunière, tartufo nero1990

Side dishes

CONTORNI

Potato chips with Datterino tomatoes, capers, Taggiasche olives [4-7]
Chips di patate con pomodori Datterino, capperi, olive Taggiasche195

Grilled peppers with pine nuts, herb pesto, Pecorino Romano [7-8]
Peperoni grigliati con pinoli, pesto alle erbe, Pecorino Romano195

Grilled Portobello mushrooms with gorgonzola, hazelnuts, truffle honey, rocket [7-8]
Funghi Portobello grigliato con gorgonzola, nocciole, miele al tartufo, rucola195

Grenaille potatoes with homemade cheese, chive mayonnaise [3-7-10-12]
Patate Grenaille con formaggio fatto in casa, maionese all'erba cipollina175

Grilled vegetables, burrata, walnuts [7-8-9-12]
Verdure grigliate, burrata, noci365

Grilled Little Gem, anchovy mayonnaise, Parmigiano Reggiano, crumble [1-3-4-7-10-12]
Little Gem grigliata, maionese alle acciughe, Parmigiano Reggiano, crumble245

Desserts

DOLCI

Pistachio Tiramisù
[1-3-7-8-12]
Tiramisù al pistacchio
..... 295

**Michel Cluizel chocolate
fondant, blood orange
sorbet [1-3-7-12]**
Fondant al cioccolato
Michel Cluizel, sorbetto
all'arancia rossa
..... 285

**Lemon panna cotta with
vanilla, raspberries [7]**
Panna cotta al limone
con vaniglia, lamponi
..... 275

**Strawberry and
white chocolate
mousse, strawberry
consommé [3-7-12]**
Mousse di fragole
e cioccolato bianco,
consommé di fragole
..... 295

**Selection of Italian
cheeses, truffle honey,
pistachios [7-8]**
Selezione di formaggi
italiani, miele al
tartufo, pistacchi
..... 465

**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 solfiti 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.

Wines by the glass

CORAVIN

SAINT-AUBIN 1^{er} CRU BAS DE VERMARAIN 2020 [12]
[Sylvain Langoureau]..... 0,1 l..... 445

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

BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA 2006 [12]
[Marchesi di Gresy]..... 0,1 l..... 965

BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 [12]
[Il Marroneto]..... 0,1 l..... 795

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

SPARKLING WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU BRUT [12]
[Vilmart & Cie]..... 0,1 l..... 355

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

WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

RIBOLLA GIALLA 2023 [12]
[Marco Sara]..... 0,15 l..... 235

GEWÜRZTRAMINER STOASS 2022 [12]
[Pflitscher]..... 0,15 l..... 265

RIESLING TROCKEN QUARZIT 2023 [12]
[Kruger Rumpf]..... 0,15 l..... 245

SAUVIGNON BLANC 2023 [12]
[Marchesi di Gresy]..... 0,15 l..... 275

BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS 2022 [12]
[Jean-Marc Pillot]..... 0,15 l..... 365

RED WINES / VINI ROSSI AL BICCHIERE

CHIANTI CLASSICO BELCANTO 2022 [12]
[Nittardi]..... 0,15 l..... 295

VALPOLICELLA RIPASSO JAGO 2021 [12]
[Villa Spinosa]..... 0,15 l..... 265

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020 [12]
[Sanguineto]..... 0,15 l..... 375

BARBARESCO 2021 [12]
[Produttori del Barbaresco]..... 0,15 l..... 445

amano menu

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

