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
(Barone Pizzini) ..... 0,1 l 195

WHITE WINES BY THE GLASS / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

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

ROSÉ WINES BY THE GLASS / VINI ROSÉ AL BICCHIERE

Rosabella
(G.D. Vajra) ..... 0,15 l 175

RED WINES BY THE GLASS / VINI ROSSI AL BICCHIERE

Chianti Belcanto 2019
(Nitardi) ..... 0,15 l 190
Langhe Nebbiolo 2020
(G.D. Vajra) ..... 0,15 l 225
Valpolicella Ripasso Capitel San Rocco 2018
(Tedeschi) ..... 0,15 l 225
Brunello di Montalcino 2017
(Tenuta di Collosorbo) ..... 0,15 l 395

CORAVIN

Barolo Bricco Delle Viole 2018
(G.D. Vajra) ..... 0,1 l 445
Brunello di Montalcino Riserva 2015
(Capanna) ..... 0,1 l 665
Amarone della Valpolicella 'Stropa' 2012
(Monte dall´Ora) ..... 0,1 l 585
Sassicaia 2018
(Tenuta San Guido) ..... 0,1 l 995

Desserts

DESSERTS / DOLCI

Marsala Tiramisú
Marsala Tiramisú
.....**185**

Fondant of chocolate Michel Cluizel with pistachios and strawberry ice cream
Fondente di cioccolato Michel Cluizel con pistacchi e gelato alla fragola
.....**195**

Ice cream and sorbets of the day
Gelati e sorbettti del giorno
.....**85**

Hazelnut tortino with passion fruit and yogurt ice cream
Tortino di nocciole con frutto della passione e gelato allo yogurt
.....**195**

The menu with labeled allergens is available upon requestof 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

amano menu

BY
LA COLLEZIONE

Appetizers & soup

APPETIZERS & SOUP / ANTIPASTI & ZUPPA

Veal tartare with chive mayonnaise, chanterelles and Parmigiano Reggiano
Tartare di vitello
con maionese all'erba
cipollina, finferli
e Parmigiano Reggiano
.....**365**

Smoked tuna carpaccio with marinated pears, avocado mousse and salicornia
Carpaccio di tonno
affumicato con pere
marinate, mousse di avocado
e asparago di mare
.....**365**

Grilled octopus with charred bell peppers peperonata and tomato vinaigrette
Polpo alla griglia con
peperonata di peperoni
abbrustoliti
e vinaigrette di pomodoro
.....**385**

Cold tomato soup with shrimps and basil granita
Zuppa di pomodoro fredda
con gamberi
e granita al basilico
.....**195**

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
.....**425**

Tagliatelle with rabbit ragout, fava beans and Moliterno´s pecorino cream
Tagliatelle con ragú
di coniglio, fave
fresche e crema di
pecorino di Moliterno
.....**375**

Wild mushroom risotto with smoked Stracchino, Taleggio cheese and hazelnuts
Risotto ai funghi di bosco
con stracchino affumicato,
taleggio e nocciole
.....**385**

Lobster & shrimp ravioli with tomato confit, seaweed and bisque
Ravioli di astice e gamberi
con pomodorini confit,
pure di alghe e bisque
.....**595**

Main courses

MAIN COURSES / SECONDI

Pork tenderloin Cinta Senese with potato purée, kale and summer truffles
Filetto di maiale Cinta
Senese con puré di
patate, cavolo riccio
e tartufo estivo
.....**575**

Veal fillet with corn, grilled Jerusalem artichoke and pomegranate jus
Filetto di vitello con
mais, topinambur grigliato
e jus al melograno
.....**595**

Duck breast, raviolo and foie gras with apple purée, spinach and redcurrant jus
Petto d´anatra, raviolo
e foie gras con purea di
mele, spinaci e ribes rosso
.....**595**

Grilled fillet of Turbot with broccoli and saffron sauce with mussels
Filetto di Rombo alla
griglia con salsa di
broccoli
e zafferano e cozze
.....**695**

Amano family style

AT LEAST FOR 2 PEOPLE / ALMENO PER 2 PERSONE

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

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 (meunière or guazetto)
Branzino alla griglia Amano
style (meunière o guazetto)
.....**845 / person**

Side dishes

SIDE DISHES / CONTORNI

Potato chips with Taggiasca olives, capers and Datterino tomatoes
Patatine fritte con olive
Taggiasche, capperi
e pomodorini datterino
.....**135**

Grilled Grenaille potatoes with herb pesto and ricotta salata
Patate novelle grigliate
con pesto di erbe
e ricotta salata
.....**125**

Grilled Portobello with Gorgonzola, wallnuts, truffle honey and arugula
Funghi Portobello con
gorgonzola, noci, miele
al tartufo e rucola
.....**185**

Grilled figs with aged balsamic vinegar, Pecorino Romano and pecans
Fichi alla griglia con
aceto balsamico, Pecorino
Romano e noci pecan
.....**195**

Homemade cheese with leak confit, Datterino tomatoes, mint, green peas and basil
Formaggio cremoso prodotto
da noi con porro confit,
pomodorini Datterino,
menta, piselli e basilico
.....**155**

Variations of beetroot with blackberries and goat cheese
Variazione di barbabietola
rossa con more
e formaggio di capra
.....**185**