

# Desserts

## DESSERTS / DOLCI

**Pistachio Tiramisù**  
Tiramisù al pistacchio  
..... 275

**Fondant of Michel Cluizel  
chocolate with Sorrento  
lemon and lemon gelato**  
Fondante ai cioccolato  
Michel Cluizel con Limone  
di Sorrento  
e gelato al limone  
..... 265

**Pineapple panna cotta  
with vanilla and  
caramelised espuma foam**  
Panna cotta all'ananas  
e vaniglia con spuma  
caramellata  
..... 245

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

**Sorbet Prosecco of the day**  
Sorbetto Prosecco  
del giorno  
..... 195

# Wines by the glass

## CORAVIN

**BOURGOGNE COTE D'OR BLANC 201**  
*[Henri Germain]*..... 0,1 l..... 355

**SAPAIO ROSSO 2019**  
*[Podere Sapaio]*..... 0,1 l..... 565

**BAROLO CANNUBI 2015**  
*[Chiara Boschis]*..... 0,1 l..... 665

**BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016**  
*[Tenuta di Collosorbo]*..... 0,1 l..... 645

**SASSICAIA 2020**  
*[Tenuta San Guido]*..... 0,1 l..... 1395

## SPARKLING WINES BY THE GLASS VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

**PROSECCO BRUT NATURE**  
*[La Vigne di Alice]*..... 0,1 l..... 135

**FRANCIACORTA EXTRA BRUT 61**  
*[Berlucchi]*..... 0,1 l..... 215

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

**GAVI MINAIA 2022**  
*[Nicola Bergaglio]*..... 0,15 l..... 195

**VERMENTINO SOPRASOLE 2022**  
*[Pala]*..... 0,15 l..... 195

**SAUVIGNON 2021**  
*[Marchesi di Gresy]*..... 0,15 l..... 265

**RIESLING 'QUARZIT' TROCKEN 2022**  
*[Kruger Rumpf]*..... 0,15 l..... 215

**CHABLIS TERROIRE DÉCOUVERTE 2022**  
*[Patrick Piuze]*..... 0,15 l..... 335

## ROSE WINES BY THE GLASS / VINI ROSATI AL BICCHIERE

**LANGHE ROSATO 2022**  
*[Bruno Rocca]*..... 0,15 l..... 285

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

**DOLCETTO D'ALBA 2021**  
*[G.D.Vajra]*..... 0,15 l..... 225

**ROSSO DI MONTALCINO 2020**  
*[Castello di Argiano Sesti]*..... 0,15 l..... 295

**LA MASSA 2019**  
*[Fattoria La Massa]*..... 0,15 l..... 335

**BARBARESCO 2019**  
*[Produttori del Barbaresco]*..... 0,15 l..... 395

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



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

**Cold soup of grilled tomatoes and peppers, panzanella, tomato sorbet, tarragon**  
Zuppa fredda di peperoni e pomodori grigliati, panzanella, sorbetto al pomodoro, dragoncello  
.....275

**Smoked tuna carpaccio with marinated pears, avocado mousse and salicornia**  
Carpaccio di tonno affumicato con pere marinate, mousse di avocado e asparagi di mare  
.....395

**Veal tartare with hazelnuts, figs and Parmigiano Reggiano**  
Tartare di vitello con nocciole, fichi e Parmigiano Reggiano  
.....395

**Grilled shrimps with mussel sauce, sugar snap peas and smoked tomatoes**  
Gamberi alla griglia con salsa di cozze, piselli dolci e pomodorini affumicati  
.....425

# Main courses

## MAIN COURSES / SECONDI

**Variation of spring chicken with foie gras, leek and truffle gnocchi**  
Variazione di pollo primaverile con foie gras, porri e gnocchi al tartufo  
.....595

**Grilled octopus with Beluga lentils, wild broccoli, miso and Granny Smith apple caviar, Bagna Càuda**  
Polpo grigliato con lenticchie Beluga, broccoli di bosco, miso e caviale di mela Granny Smith, Bagna Càuda  
.....695

**Lamb loin and sweetbread with potato Mille Feuille, chanterelles, black salsify, lemon ponzu**  
Carrè di agnello e pane dolce con Millefoglie di patate, finferli, scorzonera e ponzu al limone  
.....695

**Rabbit loin in guanciale with summer truffle, shio koji, rabbit kidneys and charred eggplant purée**  
Lombata di coniglio in guanciale con tartufo estivo, shio koji, rognoni di coniglio e purea di melanzane bruciate  
.....595

# Side dishes

## SIDE DISHES / CONTORNI

**Potato chips with summer truffle and aged Parmigiano Reggiano**  
Chips di patate al tartufo estivo 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 Portobello with Gorgonzola, walnuts, truffle honey and rocket**  
Funghi Portobello con gorgonzola, noci, 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  
.....155

**Fried zucchini blossoms filled with burrata and ricotta, anchovy sauce**  
Fiori di zucca fritti ripieni di burrata e ricotta, colatura di acciughe  
.....295

**Grilled summer vegetables with burrata and almonds**  
Verdure estive grigliate con burrata e mandorle  
.....365

# 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  
.....465

**Risotto with wild mushrooms, Taleggio cheese, hazelnuts, brown butter and spruce**  
Risotto ai funghi porcini, Taleggio, nocciole, burro bruno e tralci di abete rosso  
.....485

**Tagliatelle with confited tomatoes, Moscardini and green olives**  
Bella di Cerignola  
Tagliatelle con pomodorini confit, Moscardini e olive verdi Bella di Cerignola  
.....465

**Ravioli alla Calabrese, dried tomatoes and Provolone Piccante**  
Ravioli alla Calabrese, pomodori secchi e provolone piccante  
.....445

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

**Josper grill seafood platter with guazzetto sauce**  
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni "Josper" e salas di crostacei  
.....875 / person

**Grilled sea bass Amano style with meunière sauce**  
Branzino alla griglia Amano style e salsa meunière  
.....895 / person

## STEAKS / BISTECCHIE

**Aged steaks according to the current offer**  
Bistecche frollate secondo nostra offerta