

# Wines by the glass

## SPARKLING WINES BY THE GLASS VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

<b>PROSECCO BRUT NATURE</b> <i>[La Vigne di Alice]</i> .....	0,1 l.....	135
<b>FRANCIACORTA BRUT ANIMANTE</b> <i>[Barone Pizzini]</i> .....	0,1 l.....	195

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

<b>GAVI MINAIA 2021</b> <i>[Nicola Bergaglio]</i> .....	0,15 l.....	190
<b>VERNACCIA DI ST. GIMIGNANO FIORE 2021</b> <i>[Montenidoli]</i> .....	0,15 l.....	235
<b>SAUVIGNON 2021</b> <i>[Marchesi di Gresy]</i> .....	0,15 l.....	265
<b>RIESLING 'QUARZIT' TROCKEN 2021</b> <i>[Kruger Rumpf]</i> .....	0,15 l.....	190
<b>CHABLIS 1er CRU L'HOMME MORT 2018</b> <i>[Le Domaine D'Henri]</i> .....	0,15 l.....	335

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

<b>LANGHE NEBBIOLO 2020</b> <i>[G.D. Vajra]</i> .....	0,15 l.....	235
<b>CHIANTI CLASSICO, 2020</b> <i>[Riecine]</i> .....	0,15 l.....	260
<b>VALPOLICELLA RIPASSO CAPITEL SAN ROCCO 2019</b> <i>[Tedeschi]</i> .....	0,15 l.....	235
<b>BARBARESCO 2018</b> <i>[Produttori del Barbaresco]</i> .....	0,15 l.....	395

## CORAVIN

<b>BOURGOGNE COTE D'OR BLANC 2018</b> <i>[Henri Germain]</i> .....	0,1 l.....	355
<b>BAROLO CANNUBI 2015</b> <i>[Chiara Boschis]</i> .....	0,1 l.....	665
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015</b> <i>[Capanna]</i> .....	0,1 l.....	665
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA 'STROPA' 2012</b> <i>[Monte dall'Ora]</i> .....	0,1 l.....	565
<b>SASSICAIA 2018</b> <i>[Tenuta San Guido]</i> .....	0,1 l.....	995

# Desserts

## DESSERTS / DOLCI

<b>Marsala Tiramisú</b> Marsala Tiramisú .....	195
<b>Fondant of chocolate Michel Cluizel with candied orange and baked vanilla gelato</b> Fondente al cioccolato Michel Cluizel con arancia candita e gelato alla vaniglia al forno .....	225
<b>Ice cream and sorbets of the day</b> Gelati e sorbetti del giorno .....	85
<b>Panna Cotta of the day</b> Panna Cotta del giorno .....	195

amano menu

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)



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.  
Přidejte se do RB Clubu i Vy!

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



BY  
LA COLLEZIONE

# Appetizers & soup

## APPETIZERS & SOUP / ANTIPASTI & ZUPPA

**Veal sweetbread with potato-truffle purée and Bagna càuda sauce**  
Animella di vitello con purea di patate e tartufo e salsa di Bagna càuda  
.....395

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

**Veal tartare with chive mayonnaise, chanterelles and Parmigiano Reggiano**  
Tartare di vitello con maionese all'erba cipollina, finferli e Parmigiano Reggiano  
.....385

**Onion and parmesan velouté with egg Milanese 63°, guanciale crumble**  
Vellutata di cipolle e parmigiano con uovo alla milanese 63°, crumble di guanciale  
.....215

# Main courses

## MAIN COURSES / SECONDI

**Variation of quail with black salsify purée, glazed chestnuts and truffle sauce**  
Variazione di quaglia con purea di salsefrica nera, castagne glassate e salsa al tartufo  
.....565

**Deer tenderloin with polenta au gratin, kale, Borettane onions and rosehip jus**  
Filetto di cervo con polenta gratinata, cavolo riccio, cipolle borettane e riduzione di rosa canina  
.....595

**Beef brisket with potato purée, radicchio and Brussels sprouts**  
Petto di manzo con purea di patate, radicchio e cavolini di Bruxelles  
.....565

**Grilled octopus with melanzane alla parmigiana**  
Polpo alla griglia con melanzane alla parmigiana  
.....645

# Side dishes

## SIDE DISHES / CONTORNI

**Potato chips with Taggiasca olives, capers and Datterino tomatoes**  
Patatine fritte con olive Taggiasche, capperi e pomodorini datterino  
.....155

**Grilled peppers with pine nuts, herb pesto and Pecorino Romano**  
Peperoni grigliati con pinoli, pesto di erbe e Pecorino Romano  
.....155

**Grilled Portobello with Gorgonzola, walnuts, truffle honey and arugula**  
Funghi Portobello con gorgonzola, noci, miele al tartufo e rucola  
.....195

**Gratinated Grenaille potatoes with Caciocavallo cheese**  
Grenaille di patate gratinate con Caciocavallo  
.....145

**Pumpkin variation with hazelnuts**  
Variazione di zucca con nocciole  
.....145

**Variation of leek with chive mayonnaise**  
Variazione di porro con maionese all'erba cipollina  
.....145

# 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  
.....445

**Risotto with Pecorino Moliterno cheese, wild boar neck and pickled chanterelles**  
Risotto al Pecorino Moliterno, collo di cinghiale e finferli sott'aceto  
.....425

**Ravioli filled with goat cheese, black truffle sauce and pine nuts**  
Ravioli ripieni di caprino, salsa al tartufo nero e pinoli  
.....435

**Gnocchi with piglet belly ragout, seasonal mushrooms and Lardo di Colonnata**  
Gnocchi al ragù di pancetta di maialino, funghi di stagione e Lardo di Colonnata  
.....415

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

**Variation of Bresse Duck - grilled breast with truffle honey, glazed thigh, arancini, foie gras, seasonal truffle and duck jus**  
Variazione Anatra di Bresse - petto alla griglia con miele al tartufo, coscia glassata, arancini, foie gras, tartufo di stagione e jus d'anatra  
.....845 / osoba

**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 with meunière sauce**  
Branzino alla griglia Amano style e salsa meunière  
.....845 / person