

# Appetizers & Soup

## ANTIPASTI & ZUPPA

Wild mushroom velouté with potatoes, lardo and Taleggio cheese mousse (7-9-12)  
Vellutata di funghi selvatici con patate, lardo e mousse di Taleggio  
.....295

Foie gras pralines, apple and saffron chutney, hazelnuts and Prosecco jelly (1-7-8-9-12)  
Praline di foie gras con chutney di mele allo zafferano, nocciole e gelatina di Prosecco  
.....495

Veal tartare with bone marrow, mushroom garum mayonnaise, crispy Grenaille (1-3-6-7-9-10-12)  
Tartare di vitello con midollo osseo, maionese di garum ai funghi e Grenaille croccanti  
.....425

Monkfish with black truffle confit, Sicilian almonds, trout caviar and Franciacorta sauce (2-4-7-8-9-12)  
Rana pescatrice con tartufo nero confittato, mandorle siciliane, caviale di trota e salsa Franciacorta  
.....465

# Main courses

## SECONDI

Grilled duck breast and glazed thigh with celeriac purée, brown butter, wild mushrooms and Langhe Nebbiolo G.D. Vajra wine sauce (3-7-9-12)  
Petto d'anatra grigliato e coscia glassata con purè di sedano rapa, burro nocciola, funghi selvatici e salsa di vino Langhe Nebbiolo G.D. Vajra  
.....795

Wild boar loin with salsify, beetroot, wild berry gel and horseradish (6-7-9-10-12)  
Lombo di cinghiale con scorzonera, barbabietola, gel di frutti di bosco e rafano  
.....695

Sea bass fillet stuffed with shrimps and squid, cauliflower, caramelised miso and 'Nduja sauce (2-4-7-9-12-14)  
Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie, cavolfiore, salsa di miso al caramello e 'Nduja  
.....695

Variation of baby chicken with foie gras, spinach, charred leeks and chestnuts (1-3-7-9-10-12)  
Variazione di polletto primaverile con foie gras, spinaci, porri bruciati e castagne  
.....595

# Steaks

## BISTECCHE

Aged steaks from Jospier grill according to current offer

The centerpiece at Amano is Jospier 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  
Jospier secondo nostra offerta

Il cuore della cucina di Amano è la griglia a carbone Jospier, 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 (1-2-7-9)  
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja  
.....495

Risotto with beef tongue and seasonal mushrooms, Pecorino di fossa, pistachios (7-8-9-12)  
Risotto con lingua di manzo e funghi stagionali, Pecorino di fossa, pistacchi  
.....475

Tagliatelle with venison ragout, sugo di Ventricina (1-3-7-9-12)  
Tagliatelle con ragù di selvaggina, sugo di Ventricina  
.....465

Ravioli filled with wild boar piglet, Parmigiano Reggiano, Brussels sprouts and lardo (1-3-7-9-12)  
Ravioli ripieni di cinghialeto, Parmigiano Reggiano, cavoletti di Bruxelles e lardo  
.....485

## FOR 2 PEOPLE / PER 2 PERSONE

Jospier grill seafood platter with guazzetto sauce (2-4-7-9-12-14)  
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni Jospier e salsa di crostacei  
.....1950

Grilled sea bass Amano style with meunière sauce and black truffle (3-4-6-7-9-12)  
Branzino alla griglia all'amanese con salsa alla mugnaia e tartufo nero  
.....1950

## CONTORNI

Potato chips with black truffle and aged Parmigiano Reggiano (4-7)  
Chips di patate al tartufo nero e Parmigiano Reggiano stagionato  
.....195

Grilled peppers with pine nuts, herb pesto and Pecorino Romano (7-8)  
Peperoni grigliati con pinoli, pesto di erbe e Pecorino Romano  
.....195

Grilled vegetables, burrata and walnuts (7-8-9-12)  
Verdure grigliate, burrata e noci  
.....365

Grilled Portobello mushroom with gorgonzola, hazelnuts, truffle honey and rocket (7-8)  
Fungo Portobello grigliato con gorgonzola, nocciole, miele al tartufo e rucola  
.....195

Grenaille potatoes with homemade cheese and chive mayonnaise (3-7-10-12)  
Patate Grenaille con formaggio fatto in casa e maionese all'erba cipollina  
.....165

# Desserts

## DOLCI

<b>Pistachio Tiramisù</b> <b>[1-3-7-8-12]</b> Tiramisù al pistacchio .....	<b>285</b>
<b>Michel Cluizel chocolate fondant filled with Amarena cherries and poppy seed gelato [1-3-7-8-12]</b> Fondant al cioccolato Michel Cluizel ripieno di ciliegie Amarena e gelato al papavero .....	<b>285</b>
<b>Pear panna cotta, white chocolate caramel and cinnamon espuma [1-7-8-12]</b> Panna cotta alla pera, caramello al cioccolato bianco e spuma alla cannella .....	<b>265</b>

<b>White chocolate and Sorrento lemon mousse with plum consommé [3-7-12]</b> Mousse al cioccolato bianco e limoni di Sorrento con consommé di prugne .....	<b>295</b>
<b>Ice cream and sorbets of the day</b> Gelati e sorbetti del giorno .....	<b>95</b>

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

<b>SAINT-AUBIN 1<sup>er</sup> CRU BAS DE VERMARAIN 2020 [12]</b> <i>[Sylvain Langoureau]</i> .....	0,1 l.....	445
<b>SAPAIÒ ROSSO 2020 [12]</b> <i>[Podere Sapaio]</i> .....	0,1 l.....	595
<b>BAROLO CANNUBI 2015 [12]</b> <i>[Barale Fratelli]</i> .....	0,1 l.....	765
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO NICCO 2018 [12]</b> <i>[Capanna]</i> .....	0,1 l.....	695
<b>DONÀ NOIR 2015 [12]</b> <i>[Hartmann Donà]</i> .....	0,1 l.....	495

## SPARKLING WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

<b>CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU BRUT [12]</b> <i>[Vilmart &amp; Cie]</i> .....	0,1 l.....	355
<b>FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE [12]</b> <i>[Barone Pizzini]</i> .....	0,1 l.....	225
<b>FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 [12]</b> <i>[Berlucchi]</i> .....	0,1 l.....	225


## WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

<b>ROERO ARNEIS 2023 [12]</b> <i>[Lodali]</i> .....	0,15 l.....	235
<b>VERMENTINO IS 2023 [12]</b> <i>[Argiolas]</i> .....	0,15 l.....	225
<b>RIESLING TROCKEN QUARZIT 2022 [12]</b> <i>[Kruger Rumpf]</i> .....	0,15 l.....	245
<b>SAUVIGNON BLANC 2023 [12]</b> <i>[Marchesi di Gresy]</i> .....	0,15 l.....	275
<b>BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS 2021 [12]</b> <i>[Jean-Marc Pillot]</i> .....	0,15 l.....	365

## RED WINES / VINI ROSSI AL BICCHIERE

<b>PINOT NERO MAZZON 2021 [12]</b> <i>[Ferruccio Carlotto]</i> .....	0,15 l.....	325
<b>VALPOLICELLA RIPASSO JAGO 2019 [12]</b> <i>[Villa Spinosa]</i> .....	0,15 l.....	265
<b>CARMIGNANO TERRE A MANO 2020 [12]</b> <i>[Fattoria Bacchereto]</i> .....	0,15 l.....	385
<b>BARBARESCO 2020 [12]</b> <i>[Produttori del Barbaresco]</i> .....	0,15 l.....	445

# amano menu

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