

amano

Degustation menu & Truffle specialties

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



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

lacollezione.cz



BY

LA COLLEZIONE

Degustation menu

Amuse bouche

Amuse bouche

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE - Barone Pizzini 0,07 l

Veal tartare with hazelnuts, figs and Parmigiano Reggiano

Tartare di vitello con nocciole, fichi e Parmigiano Reggiano

GAVI MINAIA - Nicola Bergaglio 2022 0,07 l

Smoked eel and pork belly with celery root purée,

Granny Smith apples and buckwheat tamari

Anguilla affumicata e pancetta di maiale con purea di sedano rapa, mele Granny Smith e tamari di grano saraceno

RIESLING TROCKEN QUARZIT - Kruger Rumpf 2022 0,07 l

Cappellacci with lobster, scallops, fennel,

Datterino tomatoes and bisque

Cappellacci con astice, capesante, finocchi,

pomodorini datterino e bisque

CHABLIS PLATEAU DE LA CORNASSE - Patrick Piuze 2017 0,07 l

Wild mushroom risotto, Taleggio cheese,

hazelnuts and brown butter

Risotto ai funghi porcini, Taleggio, nocciole e burro bruno

LANGHE ROSATO - Bruno Rocca 2022 0,07 l

Deer loin filet in lardo with forest mushrooms,

turnip, pistachios and lemon ponzu

Filetto di lombo di cervo al lardo con funghi di

bosco, rapa, pistacchi e ponzu al limone

BAROLO CANNUBI - Chiara Boschis 2015 0,07 l

Sorbet of the day

Sorbetto del giorno

Fondant of Michel Cluizel chocolate

with Sorrento lemon and lemon gelato

Fondante ai cioccolato Michel Cluizel con

Limone di Sorrento e gelato al limone

RIESLING GROSSE LAGE FALKENLAY AUSLESE

Clemens Busch 2015 0,05 l

Truffle specialties

Tagliolini with black truffle sauce and poached egg

425

Tagliolini con salsa al tartufo nero e uovo in camicia

Tagliolini with white truffle sauce and poached egg

445

Tagliolini con salsa al tartufo bianco e uovo in camicia

Risotto with black truffle vellutata

465

and egg Milanese 63 °C

Risotto con vellutata di tartufo nero e milanese d'uovo 63 °C

Risotto with white truffle vellutata

485

and egg Milanese 63 °C

Risotto con vellutata di tartufo bianco e milanese d'uovo 63 °C

Veal filet Rossini with foie gras,

695

spinach and truffle sauce

Filetto di vitello Rossini con fegato grasso,

spinaci e riduzione di tartufo

Prices are without truffles that will be shaved

and weight during service at your table.

I prezzi sono senza tartufo che verrà depilato

e pesato durante il servizio al tavolo.

Piemonte white truffle

295 / 1 g

Tartufo Bianco del Piemonte

Black truffle

165 / 1 g

Tartufo nero

DEGUSTATION MENU 1950 CZK / PERSON

WINE PAIRING 1650 CZK / PERSON