

amano

Degustation menu
& Truffle specialties



BY
LA COLLEZIONE

Degustation menu

Amuse bouche

Amuse bouche

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE Barone Pizzini (12) 0,07 l

Veal tartare with smoked duck breast,

Sicilian almonds and foie gras mayo (1-3-6-7-8-9-10-12)

Tartare di vitello con petto d'anatra affumicato,
mandorle siciliane e maionese al fegato grasso d'oca

RIESLING TROCKEN QUARZIT Kruger Rumpf 2022 (12) 0,07 l

Pigeon and ravioli, fava beans,

morels and Cipolla di Tropea (1-3-7-9-12)

Piccione e raviola con fave, spugnole e Cipolla di Tropea

BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS

Jean-Marc Pillot 2021 (12) 0,07 l

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

ROSABELLA G.D. Vajra 2023 (12) 0,07 l

Saffron risotto and piglet porchetta

with green asparagus and hazelnuts (7-8-9-12)

Risotto allo zafferano e porchetta di maialino
con asparagi verdi e nocciole

VALPOLICELLA RIPASSO JAGO Villa Spinosa 2019 (12) 0,07 l

Lamb loin and leg, ricotta gnocchi,

asparagus and wild garlic (1-3-7-9-12)

Lombo e coscia d'agnello, gnocchi di ricotta,
asparagi e aglio orsino

DONÀ NOIR Hartmann Donà 2015 (12) 0,07 l

Sorbet of the day

Sorbetto del giorno

Almond fondant of Michel Cluizel chocolate,

Amaretto, milk and parmesan gelato (1-3-7-8-12)

Michel Cluizel cioccolato fondente alle mandorle,

Amaretto, gelato al latte e parmigiano

RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN GINI 2016 (12) 0,05 l

DEGUSTATION MENU 1950 CZK / PERSON

WINE PAIRING 1650 CZK / PERSON

Truffle specialties

Tagliolini with black truffle sauce and poached egg 425
Tagliolini con salsa al tartufo nero e uovo in camicia
[1-3-7-8-9]

Risotto with black truffle vellutata 465
and egg Milanese 63 °C
Risotto con vellutata di tartufo nero e milanese
d'uovo 63 °C [1-3-7-9-12]

Veal filet Rossini with foie gras, 795
spinach and truffle sauce
Filetto di vitello Rossini con fegato grasso,
spinaci e riduzione di tartufo [1-7-9-12]

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.

Black truffle 165 / 1 g
Tartufo nero

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 solti
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.

www.rbclub.cz



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