

# Degustation menu

## Amuse bouche (6)

- CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU BRUT  
Vilmart & Cie (12) 0,07 l

## Veal tartare with grilled marrow bone, chive mayonnaise, spring onion (1-3-6-7-9-10-12)

- Tartare di vitello con midollo alla griglia,  
maionese all'erba cipollina, cipollotto  
RIBOLLA GIALLA Marco Sara 2023 (12) 0,07 l

## Quail and lobster, fava beans, morel mushrooms, Parmigiano Reggiano, Borettane onions (1-2-7-9-12)

Quaglia e astice, fave, funghi morchella,  
Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane  
BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS  
Jean-Marc Pillot 2022 (12) 0,07 l

## Ravioli filled with green pea cream, rabbit loin, lardo, wild garlic (1-3-7-9-10-12)

- Ravioli ripieni di crema di piselli,  
lombata di coniglio, lardo, aglio orsino  
SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 2023 (12) 0,07 l

## Sea bass fillet stuffed with shrimps and squid, cauliflower, caramelised miso, 'Nduja sauce (2-4-7-9-12-14)

Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie,  
cavolfiore, salsa di miso al caramello, 'Nduja  
RIESLING TROCKEN QUARZIT Kruger Rumpf 2023 (12) 0,07 l

## Lamb loin and sweetbread, salad alla Vignarola, Nebbiolo wine sauce (1-7-9-12)

- Lombo di agnello e animelle, insalata alla  
Vignarola, salsa al vino Nebbiolo  
BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA  
Marchesi di Gresy 2006 (12) 0,07 l

## Sorbet of the day

Sorbetto del giorno

## Michel Cluizel chocolate fondant, blood orange sorbet (1-3-7-12)

- Fondant al cioccolato Michel Cluizel, sorbetto all'arancia rossa  
RIESLING MARIENBURG AUSLESE FALKENLAY  
Clemens Busch 2015 (12) 0,05 l

DEGUSTATION MENU 7 COURSE 2350 CZK / PERSON

WINE PAIRING 7 COURSE 1890 CZK / PERSON

- DEGUSTATION MENU 4 COURSE 1650 CZK / PERSON

WINE PAIRING 4 COURSE 1490 CZK / PERSON

We serve our degustation menu from 12.00 to 14.00  
and from 17.00 to 20.00.

Serviamo il menù degustazione dalle 12.00  
alle 14.00 e dalle 17.00 alle 20.00.

# Truffle specialties

Tagliolini with black truffle sauce,  
poached egg 63 °C 465

Tagliolini con salsa al tartufo nero,  
uovo in camicia 63 °C (1-3-6-7-8-9)

Risotto with black truffle vellutata,  
egg Milanese 63 °C (1-3-6-7-9-12) 495

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

Veal filet Rossini with foie gras,  
spinach, truffle sauce (1-3-6-7-9-12) 795

Filetto di vitello Rossini con fegato grasso,  
spinaci, 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.

Black spring truffle 145 / 1 g  
Tartufo nero primaverile

# amano

## Degustation menu & Truffle specialties

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.



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank.  
Join the RB Club too! [www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)

