

**amano**

Degustační menu



BY  
LA COLLEZIONE

# Degustační menu

- **Amuse bouche (6)**  
**FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE Barone Pizzini (12) 0,07 l**

Telecí tatarák s pažitkovou majonézou, Bresaola, fíky a fonduta z Parmigiano Reggiano (1·3·6·7·9·10·12)

- Tartare di vitello con maionese all'erba cipollina, bresaola, fichi e fonduta di Parmigiano Reggiano  
**GAVI MINAIA Nicola Bergaglio 2023 (12) 0,07 l**

Mořský ďas s konfitovaným letním lanýžem, sicilské mandle, kaviár ze pstruha a omáčka z Franciacorty (2·4·7·8·9·12)

Coda di rospo con tartufo estivo confit, mandorle siciliane, caviale di trota e salsa Franciacorta  
**BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS**  
**Jean-Marc Pillot 2021 (12) 0,07 l**

Spaghetti s krevetami Gambero Rosso, stracciatella di burrata a pikantní '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**

Risotto s liškami a sýrem Fontina, zmrzlina z lískových oříšků (7·8·9·12)

Risotto con finferli e fontina, gelato alle nocciole  
**BARBARESCO Produttori del Barbaresco 2020 (12) 0,07 l**

Jehněčí hřbet a kolínko s černým kořenem, křupavé Grenaille a lišky (7·9·12)

- Lombo e coscia d'agnello, radice nera, Grenaille croccanti e finferli  
**DONÀ NOIR Hartmann Donà 2015 (12) 0,07 l**

**Sorbet dle denní nabídky**

Sorbetto del giorno

Mandlový fondant z čokolády Michel Cluizel, Amaretto a jogurtové gelato (1·3·7·8·12)

- Michel Cluizel cioccolato fondente alle mandorle, Amaretto, gelato allo yogurt  
**RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN GINI 2015 (12) 0,05 l**

**DEGUSTAČNÍ MENU 7 CHODOVÉ 1950 Kč / OSOBA**

**VINNÉ PÁROVÁNÍ 7 CHODOVÉ 1650 Kč / OSOBA**

- **DEGUSTAČNÍ MENU 4 CHODOVÉ 1350 Kč / OSOBA**  
**VINNÉ PÁROVÁNÍ 4 CHODOVÉ 1150 Kč / OSOBA**

Degustační menu podáváme 12.00–14.00 a 17.00–20.00.

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