

# Truffle degustation menu

**Amuse bouche - Wagyu tallow candle with black truffle (6)**

Amuse bouche – candela di sego di Wagyu con tartufo nero

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

**Veal tartare with summer truffle  
and hazelnut mayonnaise (1·3·7·8·12)**

Tartare di vitello con tartufo estivo e maionese alle nocciole

**BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS**

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

**Tagliolini with black truffle sauce  
and poached egg (1·3·6·7·8·9)**

Tagliolini con salsa al tartufo nero e uovo in camicia

**SAINT-AUBIN SOUS ROCHE DUMAY Joseph Colin 2020 (12) 0,07 l**

**Risotto with black truffle vellutata, chanterelles (3·6·7·9·12)**

Risotto con vellutata di tartufo nero, finferli

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

**Veal fillet "Rossini" with foie gras, spinach  
and truffle sauce (1·3·6·7·9·12)**

Filetto di vitello "Rossini" con fegato  
grasso, spinaci e riduzione di tartufo

**BAROLO CANNUBI Barale Fratelli 2015 (12) 0,07 l**

**Truffle gelato (3·6·7·9)**

Gelato al tartufo

**FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 Berlucchi (12) 0,07 l**

**We grate 2 g of truffle on each course.**

Grattugiamo 2 g di tartufo su ogni piatto.

**DEGUSTATION MENU 2590 CZK / PERSON**

---

**WINE PAIRING 1690 CZK / PERSON**

# Truffle specialties

**Tagliolini with black truffle sauce and poached egg** 435  
Tagliolini con salsa al tartufo nero e uovo in camicia  
(1-3-6-7-8-9)

**Risotto with black truffle vellutata and egg Milanese 63 °C** (1-3-6-7-9-12) 465  
Risotto con vellutata di tartufo nero e milanese  
d'uovo 63 °C

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

**Black truffle** 125 / 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](http://www.rbclub.cz)



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