

# Degustation menu

- Amuse bouche (6)  
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE Barone Pizzini (12) 0,07 1

Veal tartare with chive mayonnaise, Bresaola, figs and Parmigiano Reggiano fonduta (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 1

Monkfish with summer truffle confit, Sicilian almonds, trout caviar and Franciacorta sauce (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 1

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 1

Risotto with chanterelles and Fontina cheese, hazelnut ice cream (7-8-9-12)

Risotto con finferli e fontina, gelato alle nocciole  
BARBARESCO Produttori del Barbaresco 2020 (12) 0,07 1

Lamb loin and leg with salsify, crispy Grenaille and chanterelles (7-9-12)

- Lombo e coscia d'agnello, radice nera, Grenaille croccanti e finferli  
DONÀ NOIR Hartmann Donà 2015 (12) 0,07 1

Sorbet of the day

Sorbetto del giorno

Almond fondant of Michel Cluizel chocolate, Amaretto and yogurt 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 1

DEGUSTATION MENU 7 COURSE 1950 CZK / PERSON

WINE PAIRING 7 COURSE 1650 CZK / PERSON

- DEGUSTATION MENU 4 COURSE 1350 CZK / PERSON

WINE PAIRING 4 COURSE 1150 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 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 1

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 1

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 1

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 1

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 1

Truffle gelato (3-6-7-9)

Gelato al tartufo

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 Berlucchi (12) 0,07 1

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** 465  
**[1-3-6-7-9-12]**  
Risotto con vellutata di tartufo nero e milanese  
d'uovo 63 °C

**Veal filet Rossini with foie gras, spinach and truffle sauce** 795  
**[1-3-6-7-9-12]**  
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!

[lacollezione.cz](http://lacollezione.cz)

## amano

# Degustation menu & Truffle specialties



BY  
LA COLLEZIONE