

Degustation menu

Amuse bouche (6)

- CHAMPAGNE L'ESQUISSE BRUT NATURE Moussé (12) 0,07 l

Veal tartare with grilled marrow bone,
chive mayonnaise, artichokes {1.3.6.7.9.10.12}

- Tartare di vitello con midollo alla griglia,
 maionese all'erba cipollina, carciofi
RIBOLLA GIALLA Marco Sara 2023 (12) 0,07 1

Quail and lobster, fava beans, wild mushrooms,
 Parmigiano Reggiano, Borettane onions {1-2-7-9-12-14}
 Quaglia e astice, fave, funghi selvatici,
 Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane
 BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS
 Jean-Marc Pillot 2022 {12} 0,07 l

Spghettoni with chanterelles alla carbonara,
fermented Kampot pepper [1.2.7.9]

- Spaghettoni con finferli alla carbonara, pepe di Kampot fermentato
- ETNA ROSATO Girolamo Russo 2021 [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}

- **Loombo 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	475
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 summer truffle	125 / 1 g
Tartufo nero estivo	

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

