

Degustační menu podáváme pouze pro
celý stůl a lze objednat v časech
12.00–13.30 a 17.00–20.00.

Serviamo il menù degustazione
solo per l'intero tavolo
dalle 12.00 alle 13.30 e
dalle 17.00 alle 20.00

amano

degustační menu

ALERGENY / ALLERGENI:

1. Obiloviny obsahující lepek / Cereali contenenti glutine
2. Korýši / Crostacei
3. Vejce / Uova
4. Ryby / Pesce
5. Podzemnice olejná / Arachidi
6. Sójové boby / Soia
7. Mléko / Latte
8. Skořápkové plody / Noci
9. Celer / Sedano
10. Hořčice / Senape
11. Sezamová semena / Semi di sesamo
12. Oxid siřičitý a siřičitany / Anidride solforosa e solti
13. Vlčí bob / Lupini
14. měkkýši / Molluschi

Pro skupiny sedmi a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno
12,5 % service charge. Uvedené ceny jsou včetně DPH.

lacollezione.cz



BY
LA COLLEZIONE

* * *

10 chodů

10 PORTATE

Amuse bouche ^[12]
Amuse bouche

Telecí tatarák, Cipolla di Tropea, kedlubna, Parmigiano Reggiano ^[1·3·6·7·9·10·12]
Tartare di vitello, Cipolla di Tropea, cavolo rapa, Parmigiano Reggiano
PINOT BIANCO BERG Niedrist 2024 ^[12]

Rejnok konfitovaný v citronovém másle, mrkev, hrášek, Franciacorta ^[2·4·7·9·12]
Razza confit nel burro e limone, carota, piselli, Franciacorta
SOAVE FOSCARINO VECCHIE VIGNE Inama 2023 ^[12]

Křepelka a humr, fava fazole, lišky, Parmigiano Reggiano, cibulky Borettane ^[1·2·3·6·7·9·12·14]
Quaglia e astice, fave, finferli, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane
SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 2024 ^[12]

Spaghetti s krevetami Gambero Rosso, stracciatella di burrata, 'Nduja ^[1·2·7·9]
Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata, 'Nduja
RIESLING TROCKEN QUARZIT Kruger Rumpf 2024 ^[12]

Risotto ze zauzeného topinamburu, telecí líčka, morek ^[7·9·10·12]
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo
RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 ^[12]

Možský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, černý lanýž ^[2·4·7·9·12·14]
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 ^[12]

Králík a foie gras, římský salát, artyčoky, pórek, ančovičky ^[1·3·4·7·9·10·12]
Coniglio e foie gras, lattuga romana, carciofi, porro, acciughe, aglio orsino
BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2017 ^[12]

Výběr italských sýrů, lanýžový med, meruňky ^[7·12]
Selezione di formaggi italiani, miele al tartufo, albicoche
RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN Gini 2016 ^[12]

Sorbetto
Sorbetto

Mousse z malin, bílá čokoláda, malinové consommé ^[3·7·12]
Mousse di lamponi, cioccolato bianco, consommé di lamponi
MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 ^[12]

Degustační menu / Menu degustazione 3950
Vinné párování / Abbinamenti enogastronomici 2550

7 chodů

7 PORTATE

Amuse bouche ^[12]
Amuse bouche

Telecí tatarák, Cipolla di Tropea, kedlubna, Parmigiano Reggiano ^[1·3·6·7·9·10·12]
Tartare di vitello, Cipolla di Tropea, cavolo rapa, Parmigiano Reggiano
PINOT BIANCO BERG Niedrist 2024 ^[12]

Křepelka a humr, fava fazole, lišky, Parmigiano Reggiano, cibulky Borettane ^[1·2·3·6·7·9·12·14]
Quaglia e astice, fave, finferli, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane
SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 2024 ^[12]

Risotto ze zauzeného topinamburu, telecí líčka, morek ^[7·9·10·12]
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo
RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 ^[12]

Možský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, černý lanýž ^[2·4·7·9·12·14]
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 ^[12]

Králík a foie gras, římský salát, artyčoky, pórek, ančovičky ^[1·3·4·7·9·10·12]
Coniglio e foie gras, lattuga romana, carciofi, porro, acciughe
BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2017 ^[12]

Sorbetto
Sorbetto

Mousse z malin, bílá čokoláda, malinové consommé ^[3·7·12]
Mousse di lamponi, cioccolato bianco, consommé di lamponi
MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 ^[12]

Degustační menu / Menu degustazione 2950
Vinné párování / Abbinamenti enogastronomici 1950

4 chody

4 PORTATE

Amuse bouche ^[12]
Amuse bouche

Telecí tatarák, Cipolla di Tropea, kedlubna, Parmigiano Reggiano ^[1·2·3·6·7·9·12·14]
Tartare di vitello, Cipolla di Tropea, cavolo rapa, Parmigiano Reggiano
PINOT BIANCO BERG Niedrist 2024 ^[12]

Risotto ze zauzeného topinamburu, telecí líčka, morek ^[7·9·10·12]
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo
RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 ^[12]

Možský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, černý lanýž ^[2·4·7·9·12·14]
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 ^[12]

Mousse z malin, bílá čokoláda, malinové consommé ^[3·7·12]
Mousse di lamponi, cioccolato bianco, consommé di lamponi
MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 ^[12]

Degustační menu / Menu degustazione 1950
Vinné párování / Abbinamenti enogastronomici 1350