

amanó

degustační menu

Degustační menu podáváme pouze pro celý stůl a lze
objednat v časech 12.00–13.30 a 17.00–19.30.

Serviamo il menù degustazione solo per l'intero tavolo
dalle 12.00 alle 13.30 e dalle 17.00 alle 19.30.

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. Vlíčí 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

* * *

7 chodů

7 PORTATE

Amuse bouche (1–14)
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)

Mušle sv. Jakuba, houby, brambor, černá cibule, žloutek (3·7·9·12·14)
Capesante, funghi, patate, cipolla nera, tuorlo d'uovo
SOAVE FOSCARION VECCHIE VIGNE Inama 2023

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)

Mořský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, verjus (2·4·7·9·12·14)
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, verjus
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 (12)

Perlička, divoká brokolice, houby, mrkev, Madeira (3·7·9·12)
Faraona, broccoli selvatici, funghi, carote, Madeira
BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2017 (12)

Sorbetto
Sorbetto

Mousse z jablek, bílá čokoláda, skořice, Calvados (3·7·12)
Mousse di mela, cioccolato bianco, cannella, Calvados
RIESLING AUSLESE MARIENBURG FALKENLAY Clemens Busch 2017

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

4 chody

4 PORTATE

Amuse bouche (1–14)
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)

Mořský vlk plněný krevetami a sépií, květák, vanilka, verjus (2·4·7·9·12·14)
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, verjus
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 (12)

Mousse z jablek, bílá čokoláda, skořice, Calvados (3·7·12)
Mousse di mela, cioccolato bianco, cannella, Calvados
RIESLING AUSLESE MARIENBURG FALKENLAY Clemens Busch 2017 (12)

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