

We serve our degustation menu
from 12:00 to 13:30 and
from 17:00 to 20:00.

Serviamo il menù degustazione
dalle 12.00 alle 13.30
e dalle 17.00 alle 20.00.

amano

degustation menu

- 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.



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přidejte se do RB Clubu i Vy! www.rbclub.cz



10 course

10 PORTATE
Amuse bouche* ⁽¹²⁾ Amuse bouche*
Veal tartar, Cipolla di Tropea, kohlrabi, 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⁾
Ray fish confited in lemon butter, carrots, grean peas, Franciacorta ^(2·4·7·9·12) Razza confit nel burro e limone, carota, piselli, Franciacorta SOAVE FOSCARINO VECCHIE VIGNE Inama 2023 ⁽¹²⁾
Quail and lobster, fava beans, wild mushrooms, Parmigiano Reggiano, Borettane onions ^(1·2·3·7·9·12·14) Quaglia e astice, fave, funghi selvatici, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 2024 ⁽¹²⁾
Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, 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⁾
Smoked jerusalem artichoke risotto, veal cheeks, bone marrow ^(7·9·10·12) Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 ⁽¹²⁾
Seabass filled with shrimps and squid, cauliflower, vanilla, black truffle ^(7·9·10·12) Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 ⁽¹²⁾
Rabbit and foie gras, romaine lettuce, artichokes, leek, anchovy, wild garlic ^(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⁾
Selection of Italian cheeses, truffle honey, pears ^(7·12) Selezione di formaggi italiani, miele al tartufo, pere RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN Gini 2016 ⁽¹²⁾
Sorbetto Sorbetto
Rhubarb and raspberry mousse, white chocolate, rhubarb consommé ^(3·7·12) Mousse di rabarbaro e lamponi, cioccolato bianco, consommé di rabarbaro MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 ⁽¹²⁾
Degustation menu / Menu degustazione 3950 Wine pairing / Abbinamenti enogastronomici 2550

7 course

7 PORTATE
Amuse bouche* ⁽¹²⁾ Amuse bouche*
Veal tartar, Cipolla di Tropea, kohlrabi, 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⁾
Quail and lobster, fava beans, wild mushrooms, Parmigiano Reggiano, Borettane onions ^(1·2·3·7·9·12·14) Quaglia e astice, fave, funghi selvatici, 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⁾
Seabass filled with shrimps and squid, cauliflower, vanilla, black truffle ^(7·9·10·12) Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 ⁽¹²⁾
Rabbit and foie gras, romaine lettuce, artichokes, leek, anchovy, wild garlic ^(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⁾
Sorbetto Sorbetto
Rhubarb and raspberry mousse, white chocolate, rhubarb consommé ^(3·7·12) Mousse di rabarbaro e lamponi, cioccolato bianco, consommé di rabarbaro MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 ⁽¹²⁾
Degustation menu / Menu degustazione 2950 Wine pairing / Abbinamenti enogastronomici 1950

4 course

4 PORTATE
Amuse bouche* ⁽¹²⁾ Amuse bouche*
Veal tartar, Cipolla di Tropea, kohlrabi, 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⁾
Smoked jerusalem artichoke risotto, veal cheeks, bone marrow ^(7·9·10·12) Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo RIESLING TROCKEN ERSTE LAGE ABTEI 1937 Kruger Rumpf 2020 ⁽¹²⁾
Seabass filled with shrimps and squid, cauliflower, vanilla, black truffle ^(7·9·10·12) Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 ⁽¹²⁾
Rhubarb and raspberry mousse, white chocolate, rhubarb consommé ^(3·7·12) Mousse di rabarbaro e lamponi, cioccolato bianco, consommé di rabarbaro MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 ⁽¹²⁾
Degustation menu / Menu degustazione 1950 Wine pairing / Abbinamenti enogastronomici 1350