

We serve our degustation menu only  
for the whole table from 12.00 to  
13.30 and from 17.00 to 20.00.

Serviamo il menú degustazione  
solo per l'intero tavolo  
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 seven and more people. All prices  
are in Czech crowns including VAT.

lacollezione.cz



BY  
LA COLLEZIONE

\* \* \*

# 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, green 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, chantarelles, Parmigiano Reggiano, Borettane onions [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 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 [2-4-7-9-12-14]**  
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 [1-3-4-7-9-10-12]**  
Coniglio e foie gras, lattuga romana, carciofi, porro, acciughe  
**BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2017 [12]**

**Selection of Italian cheeses, truffle honey, apricots [7-12]**  
Selezione di formaggi italiani, miele al tartufo, albicocche  
**RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN Gini 2016 [12]**

**Sorbetto**  
Sorbetto

**Raspberry mousse, white chocolate, raspberry consommé [3-7-12]**  
Mousse di lamponi, cioccolato bianco, consommé di lamponi  
**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, chantarelles, Parmigiano Reggiano, Borettane onions [1-2-3-6-7-9-12-14]**  
Quaglia e astice, fave, finferli, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane  
**SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 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 [2-4-7-9-12-14]**  
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 [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

**Raspberry mousse, white chocolate, raspberry consommé [3-7-12]**  
Mousse di lamponi, cioccolato bianco, consommé di lamponi  
**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 [2-4-7-9-12-14]**  
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, tartufo nero  
**MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 [12]**

**Raspberry mousse, white chocolate, raspberry consommé [3-7-12]**  
Mousse di lamponi, cioccolato bianco, consommé di lamponi  
**MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2025 [12]**

**Degustation menu / Menu degustazione ..... 1950**  
**Wine pairing / Abbinamenti enogastronomici ..... 1350**