

amano

degustation menu

We serve our degustation menu only for the whole table
from 12.00 to 13.30 and from 17.00 to 19.30.

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

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

* * *

7 course

7 PORTATE

Amuse bouche (1–14)
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)

Scallops, mushrooms, potato, black onion, egg yolk (3·7·9·12·14)
Capesante, funghi, patate, cipolla nera, tuorlo d'uovo
SOAVE FOSCARINO VECCHIE VIGNE Inama 2023 (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, verjus (2·4·7·9·12·14)
Branzino ripieno di gamberi e seppia,
cavolfiore, vaniglia, verjus
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 (12)

Guinea fowl, wild broccoli, mushrooms,
carrots, Madeira (1·3·4·7·9·10·12)
Faraona, broccoli selvatici, funghi, carote, Madeira
BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marroneto 2017 (12)

Sorbetto
Sorbetto

Apple mousse, white chocolate, cinnamon, Calvados (3·7·12)
Mousse di mela, cioccolato bianco, cannella, Calvados
RIESLING AUSLESE MARIENBURG FALKENLAY Clemens Busch 2017 (12)

Degustation menu / Menu degustazione 2950
Wine pairing / Abbinamenti enogastronomici 1950

4 course

4 PORTATE

Amuse bouche (1–14)
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, verjus (2·4·7·9·12·14)
Branzino ripieno di gamberi e seppia,
cavolfiore, vaniglia, verjus
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2024 (12)

Apple mousse, white chocolate, cinnamon, Calvados (3·7·12)
Mousse di mela, cioccolato bianco, cannella, Calvados
RIESLING AUSLESE MARIENBURG FALKENLAY Clemens Busch 2017 (12)

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