

Truffle degustation menu

Amuse bouche – Wagyu tallow candle with black truffle (6)

- Amuse bouche – candela di sego di Wagyu con tartufo nero
CHAMPAGNE GRAND RÉSERVE PREMIER CRU BRUT
Vilmart & Cie (12) 0,07 l

**Veal tartare with black truffle
and hazelnut mayonnaise (1-3-7-8-12)**

- Tartare di vitello con tartufo nero e maionese di nocciole
BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS
Jean-Marc Pillot 2021 (12) 0,07 l

**Tagliolini with black truffle sauce
and poached egg 63 °C (1-3-6-7-8-9)**

- Tagliolini con salsa al tartufo nero e uovo in camicia 63 °C
SAINT-AUBIN 1^{er} CRU BAS DE VERMARAIN Sylvain
Langoreau 2020 (12) 0,07 l

**Risotto with white truffle vellutata
and egg Milanese 63 °C (3-6-7-9-12)**

- Risotto con vellutata di tartufo bianco e milanese d'uovo 63 °C
BARBARESCO Produttori del Barbaresco 2020 (12) 0,07 l

**Veal fillet Rossini with foie gras, spinach
and truffle sauce (1-3-6-7-9-12)**

- Filetto di vitello Rossini con fegato grasso,
spinaci e riduzione di tartufo
BAROLO CANNUBI Barale Fratelli 2015 (12) 0,07 l

Panna cotta with white truffle and vanilla, coffee espuma (7)

- Panna cotta al tartufo bianco e vaniglia, spuma di caffè
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 Berlucchi (12) 0,07 l

We grate 2 g of truffle on each course.

Grattugiamo 2 g di tartufo su ogni piatto.

- **Black truffle**
Tartufo nero
- **White truffle**
Tartufo bianco

DEGUSTATION MENU 3950 CZK / PERSON

WINE PAIRING 1890 CZK / PERSON

Truffle specialties

Tagliolini with black / white truffle sauce and poached egg 63 °C ● 435 ○ 465

Tagliolini con salsa al tartufo nero / bianco e uovo in camicia 63 °C [1-3-6-7-8-9]

Risotto with black / white truffle vellutata and egg Milanese 63 °C [1-3-6-7-9-12] ● 465 ○ 495

Risotto con vellutata di tartufo nero / bianco e milanese d'uovo 63 °C

Veal filet Rossini with foie gras, spinach and truffle sauce [1-3-6-7-9-12] 795

Filetto di vitello Rossini con fegato grasso, spinaci e riduzione di tartufo

Prices are without truffles that will be shaved and weight during service at your table.

I prezzi sono senza tartufo che verrà depilato e pesato durante il servizio al tavolo.

Black truffle ● 145 / 1 g
Tartufo nero

White truffle ○ 245 / 1 g
Tartufo bianco

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.

www.rbclub.cz



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank. Join the RB Club too!