

Desserts

DOLCI

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Almond tiramisù</b><br><b>[1·3·7·8·12]</b><br>Tiramisù alle mandorle<br>..... <b>315</b>                                                                                 | <b>Strawberry and white chocolate mousse, strawberry consommé [3·7·12]</b><br>Mousse di fragole e cioccolato bianco, consommé di fragole<br>..... <b>325</b> |
| <b>Fondant of Michel Cluizel chocolate, cedrate, lemon gelato [1·3·7·12]</b><br>Fondante di cioccolato Michel Cluizel, cedro, gelato al limone<br>..... <b>295</b>          | <b>Selection of Italian cheeses, truffle honey, pears [7·12]</b><br>Selezione di formaggi italiani, miele al tartufo, pere<br>..... <b>475</b>               |
| <b>Pistachio panna cotta, cherries amarena, espuma of grilled vanilla [1·7·8·12]</b><br>Panna cotta al pistacchio, amarene, spuma di vaniglia grigliata<br>..... <b>295</b> | <b>Ice cream and sorbets of the day</b><br>Gelati e sorbetti del giorno<br>..... <b>125</b>                                                                  |

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.

Wines by the glass

CORAVIN

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MEURSAULT BLANC LES PELLANS 2023 [12]</b><br><i>[David Moreau]</i> ..... 0,1 l.....465          |
| <b>BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA 2006 [12]</b><br><i>[Marchesi di Gresy]</i> ..... 0,1 l.....965 |
| <b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 [12]</b><br><i>[Il Marroneto]</i> ..... 0,1 l.....795               |
| <b>DONÀ NOIR 2015 [12]</b><br><i>[Hartmann Donà]</i> ..... 0,1 l.....495                           |
| <b>SAPAIO ROSSO 2021 [12]</b><br><i>[Podere Sapaio]</i> ..... 0,1 l.....645                        |

SPARKLING WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

|                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHAMPAGNE L’ESQUISSE BRUT NATURE [12]</b><br><i>[Moussé]</i> ..... 0,12 l.....365            |
| <b>FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE [12]</b><br><i>[Barone Pizzini]</i> ..... 0,12 l.....265 |

WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

|                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHABLIS TERROIR DÉCOUVERTE 2023 [12]</b><br><i>[Patrick Piuze]</i> ..... 0,15 l.....375 |
| <b>PINOT BIANCO BERG 2024 [12]</b><br><i>[Niedrist]</i> ..... 0,15 l.....275               |
| <b>RIESLING TROCKEN QUARZIT 2024 [12]</b><br><i>[Kruger Rumpf]</i> ..... 0,15 l.....255    |
| <b>SAUVIGNON BLANC 2024 [12]</b><br><i>[Marchesi di Gresy]</i> ..... 0,15 l.....275        |

RED WINES / VINI ROSSI AL BICCHIERE

|                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BARBARESCO 2022 [12]</b><br><i>[Produttori del Barbaresco]</i> ..... 0,15 l.....455           |
| <b>BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2023 [12]</b><br><i>[G.D.Vajra]</i> ..... 0,15 l.....385             |
| <b>CARMIGNANO TERRE A MANO 2021 [12]</b><br><i>[Fattoria di Bacchereto]</i> ..... 0,15 l.....385 |
| <b>VALPOLICELLA RIPASSO JAGO 2022 [12]</b><br><i>[Villa Spinosa]</i> ..... 0,15 l.....275        |

ROSE WINES / VINI ROSATI AL BICCHIERE

|                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ETNA ROSATO 2021 [12]</b><br><i>[Girolamo Russo]</i> ..... 0,15 l.....275 |
|------------------------------------------------------------------------------|

amano menu

www.rbclub.cz

RB Club

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

# Appetizers & soup

## ANTIPASTI & ZUPPA

|                                                                                                                                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| White onion velouté, lamb shoulder, Ocelli al Barolo (1·7·9·12)<br>Vellutata di cipolle bianche, spalla di agnello e formaggio Ocelli al Barolo<br>.....                                              | 345 |
| Veal tartar, polenta, chantarelles, confited challot mayonnaise (3·7·9·10·12)<br>Tartare di vitello, polenta, finferli, maionese di scalogno confittato<br>.....                                      | 485 |
| Quail and lobster, fava beans, wild mushrooms, Parmigiano Reggiano, Borettane onions (1·2·3·7·9·12·14)<br>Quaglia e astice, fave, funghi selvatici, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane<br>..... | 495 |
| Monkfish, leek, black garlic, Bester Beluga caviar (4·7·9·12·14)<br>Coda di rospo, porro, aglio nero, caviale Bester Beluga<br>.....                                                                  | 545 |

## SECONDI

|                                                                                                                                                                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fallow deer, celeriac, brussels sprouts, beetroot, plums (6·7·9·12)<br>Daino, sedano rapa, cavoletti di Bruxelles, barbabietola, prugne<br>.....                                                                        | 765 |
| Guineafowl with black truffle, wild broccoli, carrots, mushrooms (3·7·9·12)<br>Faraona con tartufo nero, broccoli, carote, funghi<br>.....                                                                              | 715 |
| Sea bass fillet stuffed with shrimps and squid, cauliflower, caramelised miso sauce, 'Nduja (2·4·7·9·12·14)<br>Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie, cavolfiore, salsa di miso al caramello, 'Nduja<br>..... | 725 |
| Duck breast and leg, blackberries, eggplant, spinach (1·3·7·9·12)<br>Petto e coscia d'anatra, more, melanzane, spinaci<br>.....                                                                                         | 795 |

## BISTECCH

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aged steaks from Josper grill according to current offer                                                                                                                                                                                                                                                  |
| The centerpiece at Amano is Josper grill, fueled by wood charcoal, where we prepare aged steaks. Among our classics, you can enjoy US Prime Texas I-bone, USDA Prime Rib Eye, USDA Prime tenderloin and a variety of other meats from our current selection will be presented by the staff at your table. |
| Bistecche frollate grigliato ai carboni<br>Josper secondo nostra offerta                                                                                                                                                                                                                                  |
| Il cuore della cucina di Amano è la griglia a carbone Josper, sulla quale prepareremo per voi bistecche stagionate. I nostri classici includono US Prime Texas I-bone, Rib Eye di manzo USDA Prime, filetto di manzo USDA Prime e altre carni dell'offerta attuale, che lo staff vi presenterà al tavolo. |

# Pasta & Risotto

## PASTA & RISOTTO

|                                                                                                                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, stracciatella di burrata, 'Nduja (1·2·7·9)<br>Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata, 'Nduja<br>.....           | 595 |
| Smoked jerusalem artichoke risotto, veal cheeks and bone marrow (7·9·12)<br>Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo<br>.....                             | 565 |
| Ravioli alla Carbonara, fermented black pepper (1·3·7·9)<br>Ravioli alla carbonara e pepe fermentato<br>.....                                                                   | 545 |
| Gnocchetti with veal ragout, sweetbread, parmigiano reggiano, black truffle (1·3·7·9·12)<br>Gnocchetti al ragù di vitello, animelle, parmigiano reggiano, tartufo nero<br>..... | 545 |

## FOR 2 PEOPLE / PER 2 PERSONE

|                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Josper grill seafood platter with guazzetto sauce (2·4·7·9·12·14)<br>Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni "Josper" e salsa di crostacei<br>.....     | 1990 |
| Grilled sea bass Amano style with meunière sauce, black truffle (3·4·6·7·9·12)<br>Branzino alla griglia Amano style con salsa meunière, tartufo nero<br>..... | 1990 |

## CONTORNI

|                                                                                                                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Potato chips with Datterino tomatoes, capers, Taggiasche olives (4·7)<br>Chips di patate con pomodori Datterino, capperi, olive Taggiasche<br>.....                            | 195 |
| Grilled peppers with pine nuts, herb pesto, Pecorino Romano (1·3·7·8)<br>Peperoni grigliati con pinoli, pesto alle erbe, Pecorino Romano<br>.....                              | 195 |
| Grenaille potatoes with homemade cheese, chive mayonnaise (3·7·10·12)<br>Patate Grenaille con formaggio fatto in casa, maionese all'erba cipollina<br>.....                    | 175 |
| Grilled Portobello mushroom with gorgonzola, hazelnuts, truffle honey, rocket (7·8)<br>Funghi Portobello grigliato con gorgonzola, nocciole, miele al tartufo, rucola<br>..... | 195 |
| Grilled vegetables, burrata, walnuts (7·8·9·12)<br>Verdure grigliate, burrata, noci<br>.....                                                                                   | 365 |