

Wines by the glass

SPARKLING WINES BY THE GLASS / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

Millesimato Extra Brut [12] [Contratto].....	0,1 l.....	169
Gran Cru de Blancs Brut Nature [12] [Laherte Freres].....	0,1 l.....	375

WHITE WINES BY THE GLASS / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

Vermentino Cala Silente 2017 [12] [Santadi].....	0,1 / 0,15 l....	105 / 165
Pinot Grigio 2018 [12] [Hartmann Donà*].....	0,1 / 0,15 l....	120 / 175
Gavi di Gavi 2019 [12] [Villa Sparina].....	0,1 / 0,15 l....	125 / 185
Verdicchio di Gino 2018 [12] [Fattoria San Lorenzo*].....	0,1 / 0,15 l....	105 / 165
Riesling Vom grauen Schiefer 2015 [12] [Clemens Busch*].....	0,1 / 0,15 l....	145 / 215
Chardonnay 2017 [12] [Marchesi di Grésy].....	0,1 / 0,15 l....	215 / 325

ROSÉ WINES BY THE GLASS / VINI ROSÉ AL BICCHIERE

Il Rosé di Casanova 2018 [12] [La Spinetta].....	0,1 / 0,15 l....	130 / 185
--	------------------	-----------

RED WINES BY THE GLASS / VINI ROSSI AL BICCHIERE

Nero d'Avola Nerojbleo 2017 [12] [Gulfi].....	0,1 / 0,15 l....	135 / 195
Dolcetto d'Alba 2016 [12] [Serafino Rivella*].....	0,1 / 0,15 l....	145 / 205
Rosso di Montalcino 2018 [12] [Collosorbo].....	0,1 / 0,15 l....	145 / 205
Rosso Piceno Artù 2015 [12] [Fattoria San Lorenzo*].....	0,1 / 0,15 l....	150 / 215
Langhe Rosso 2016 [12] [Aldo Conterno].....	0,1 / 0,15 l....	180 / 265
Barolo Castiglione 2016 [12] [Vietti].....	0,1 / 0,15 l....	350 / 525

*Via del Vino import

Beverages

BEER / BIRRA

Pilsner Urquell.....	0,33 l.....	65
Stella Artois [non-alcoholic beer].....	0,33 l.....	65
Bohemian lager.....	0,33 l.....	85

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES / BEVANDA ANALCOLICA

Fresh vegetable and fruit juice [orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple]	0,25 l.....	115
Coca-Cola, Coca-Cola zero.....	0,33 l.....	45
Tonic Fever Tree, Ginger Ale Fever Tree.....	0,2 l.....	65
Juice Granini [strawberry, apple].....	0,2 l.....	55
Homemade iced tea.....	0,33 l.....	95
Fresh lemonade [lemon, ginger, orange, seasonal].....	0,33 l.....	89
Fresh raspberry lemonade.....	0,33 l.....	99

APÉRITIFS / APERITIVI

Crodino [non-alcoholic apéritif].....	0,1 l.....	70
Aperol Spritz.....	0,2 l.....	165
Campari.....	0,1 l.....	90
Campari soda.....	0,2 l.....	95
Campari orange.....	0,2 l.....	135
Martini Bianco.....	0,1 l.....	115
Martini Rosso.....	0,1 l.....	115
Martini Extra Dry.....	0,1 l.....	115

MINERAL WATER / ACQUA MINERALE

Filtered water still / sparkling.....	0,5 l.....	55
Filtered water still / sparkling	1 l.....	95
Acqua Panna still.....	0,75 l.....	95
San Pellegrino still.....	0,75 l.....	95
Lemon fresh.....		20

ALLERGENY / ALLERGENI: 1. Obiloviny obsahující lepek / Cereali contenenti glutine
2. Kozýši / Crostacei 3. Vejce / Uova 4. Ryby / Pesce 5. Podzemnice olejná
/ Arachidi 6. Sójové boby / Soia 7. Mléko / Latte 8. Skořápkové plody
/ Noci 9. Celer / Sedano 10. Hořčice / Senape 11. Sezamová semena /
Semi di sesamo 12. Oxid siřičitý a siřičitany / Anidride solforosa e solti
13. Vlčí bob / Lupini 14. Mekkýši / 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.



Save 10 % with selected payment cards from Raiffeisenbank here.
www.PREMIUMRBCLUB.cz

amano menu



Back to the roots

Soup & appetizers

SOUP & APPETIZERS / ZUPPA & ANTIPASTI

Tomato soup with burrata **🍴 (7-9)**
Crema di pomodori e burrata
.....95

Mussels in white wine with pepper and bruschetta **🍴 (1-9-14)**
Cozze al vino bianco e pepe con bruschetta
.....195

Bruschetta with mozzarella, smoked cherry tomatoes and anchovies **🍴 (1-4-7)**
Bruschetta with mozzarella, pomodorini affumicati ed acciughe
.....215

Caponata with buffalo mozzarella *** (7-8)**
Mozzarella di bufala e caponata di vegetali
.....215

Classic Vitello tonnato *** (3-4-9)**
Vitello tonnato classico
.....225

Fried calamari in crispy batter and sweet garlic mayonnaise **🍴 (1-3-14)**
Calamari fritti in pastella croccante e maionese all'aglio dolce
.....235

Main courses

MAIN COURSES / SECONDI

½ chicken alla diavola with roasted potatoes **🍴 (9)**
½ polletto alla diavola e patate arrosto
.....245

Classic brasato and vegetable gremolata **🍴 (9)**
Classic brasato e gremolata di verdure
.....295

Calamari burger with French fries and wasabi mayonnaise **🍴 (1-3-8-14)**
Burger di calamari con patatine fritte e maionese al wasabi
.....295

Milanese with tuna and pizzaiola sauce **🍴 (1-3-4)**
Milanese di tonno e salsa pizzaiola
.....395

Pasta & risotto

PASTA & RISOTTO

Rigatoni Amatriciana **🍴 (1-3-7-9)**
Rigatoni alla moda di Amatrice
.....215

Pappardelle with chicken liver and sage ragu **🍴 (1-3-7-9)**
Pappardelle al ragu di fegatini di pollo e salvia
.....225

Fusilloni with sardines and wild fennel **🍴 (1-3-4-9)**
Fusilloni alle sarde e finocchietto selvatico
.....245

Spaghetti with tuna meatballs and tomato sauce **🍴 (1-3-4-9)**
Spaghetti alle polpette di tonno e sugo di pomodoro
.....265

Ravioli filled with ricotta, spinach and summer truffle sauce **🍴 (1-3-7-9)**
Ravioli ripieni di ricotta, spinaci e salsa di tartufo estivo
.....345

Parmesan risotto with seasonal vegetable **🍴 (7-9)**
Risotto alla parmigiana di verdure stagionali
.....265

PIZZA

Classic margherita **(1-7)**
Margherita classica
.....195

Marinara with anchovies **(1-4-7)**
Marinara alle acciughe
.....195

Pizza with spicy salami from Calabria **(1-7)**
Al salame calabrese piccante
.....215

Pizza with mortadella pistacchio **(1-7-8)**
Mortadella e pistacchio
.....245

Pizza with Prosciutto di Carpegna **(1-7)**
Prosciutto di Carpegna
.....265

Pizza with beef tartare and seasonal mushrooms **(1-7)**
Alla tartara di manzo e fungetti di stagione
.....265

Vegetariana with grilled vegetables and basil pesto **(1-7-8)**
Vegetariana con verdure grigliate e pesto di basilico
.....265

Pizza with summer truffle and robiola cheese **(1-7)**
Tartufo estivo e robiola
.....315