

Wines by the glass

SPARKLING WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

CHAMPAGNE L'ESQUISSE BRUT NATURE (12) <i>[Moussé]</i>	0,12 l.....	365
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE (12) <i>[Barone Pizzini]</i>	0,12 l.....	265

CORAVIN BIANCHI & ROSSI

RIESLING TROCKEN ABTEI 1937 ERSTE LAGE 2020 (12) <i>[Kruger Rumpf]</i>	0,15 l.....	495
MEURSAULT BLANC LES PELLANS 2020 (12) <i>[David Moreau]</i>	0,15 l.....	695
BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA 2006 (12) <i>[Marchesi di Gresy]</i>	0,15 l.....	1445
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 (12) <i>[Il Marroneto]</i>	0,15 l.....	1195
DONÀ NOIR 2015 (12) <i>[Hartmann Donà]</i>	0,15 l.....	745
SAPAIO ROSSO 2021 (12) <i>[Podere Sapaio]</i>	0,15 l.....	975

WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

SOAVE FOSCARINO VECCHIE VIGNE 2023 (12) <i>[Inama]</i>	0,15 l.....	325
PINOT BIANCO BERG 2024 (12) <i>[Niedrist]</i>	0,15 l.....	275
RIESLING TROCKEN QUARZIT 2024 (12) <i>[Kruger Rumpf]</i>	0,15 l.....	255
SAUVIGNON BLANC 2024 (12) <i>[Marchesi di Gresy]</i>	0,15 l.....	275

RED WINES / VINI ROSSI AL BICCHIERE

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

ROSE WINES / VINI ROSATI AL BICCHIERE

IL ROSATO 2025 (12) <i>[Conterno Nervi]</i>	0,15 l.....	285
---	-------------	-----

amano 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 8 and more people. All prices are in Czech crowns including VAT.



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



Appetizers

ANTIPASTI

White onion velouté, lamb shoulder, black garlic, Occeilli al Barolo (1-7-9-10-12-14) Vellutata di cipolle bianche, spalla di agnello, aglio nero, Occeilli al Barolo	345
Ray fish confited in lemon butter, carrots, green peas, Franciacorta (2-4-7-9-12) Razza confit nel burro e limone, carota, piselli, Franciacorta	545

Quail and lobster, fava beans, wild mushrooms, Parmigiano Reggiano, Borettane onions (1-2-3-7-9-12-14) Quaglia e astice, fave, funghi selvatici, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane	525
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	495

Main courses

SECONDI

Lamb loin and belly, spinach, green peas, peperonata (1-3-7-9-12) Lombo e pancia di agnello, spinaci, piselli, peperonata	875
Rabbit and foie gras, romaine lettuce, artichokes, leek, anchovy, wild garlic (1-3-4-7-9-10-12) Coniglio e foie gras, lattuga romana, carciofi, porro, acciughe, aglio orsino	765

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	745
Baby chicken, green asparagus, morrels, carrot, Madeira (3-7-9-12) Pollo giovane, asparagi verdi, spugnole, carota, Madeira	725

Truffle specialities

SPECIALITÀ AL TARTUFO

Tagliolini with black truffle sauce, poached egg 63 °C (1-3-6-7-8-9) Tagliolini con salsa al tartufo nero, uovo in camicia 63 °C	545
Risotto with black truffle vellutata, egg Milanese 63 °C (1-3-6-7-9-12) Risotto con vellutata di tartufo nero, milanese d'uovo 63 °C	565

Veal fillet Rossini with foie gras, spinach, truffle sauce (1-3-6-7-9-12) Filetto di vitello Rossini con fegato grasso, spinaci, riduzione di tartufo nero	945
Black truffle 1g Tartufo nero 1g	165

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.

Pasta & Risotto

PRIMI

Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, stracciatella di burrata, 'Nduja (1-2-7-9) Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata, 'Nduja	595
Ravioli with lobster and green peas, tomatoes, spring onion, tarragon (1-2-3-4-7-9-12) Ravioli con astice e piselli, pomodori, cipollotto, dragoncello	675

House trenette with asparagus, spring mushrooms, pistachios, egg yolk, Fontina (1-3-7-8-9-12) Trenette fatte in casa con asparagi, funghi primaverili, pistacchi, tuorlo d'uovo, Fontina	575
Smoked jerusalem artichoke risotto, veal cheek and marrow bone (7,9,10,12) Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo	595

Josper grill

STEAKS / BISTECHE

Our selection of steaks will be presented by the staff at your table.
Il personale vi presenterà la nostra offerta di bistecche al vostro tavolo.

AT LEAST FOR 2 PEOPLE / PER 2 PERSONE

Josper grill seafood platter with guazzetto sauce (2-4-7-9-12-14) Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni Josper e salsa di crostacei	2190
---	------

Grilled sea bass Amano style with meunière sauce, black truffle (3-4-6-7-9-12) Branzino alla griglia Amano style con salsa meunière, tartufo nero	2190
---	------

Side dishes

CONTORNI

Friggitelli peppers with pine nuts, herb pesto, Pecorino Romano (7-8) Peperoni Friggitelli con pinoli, pesto alle erbe, Pecorino Romano	195
Grilled Portobello mushroom with gorgonzola, hazelnuts, truffle honey, rocket (7-8) Funghi Portobello grigliato con gorgonzola, nocciole, miele al tartufo, rucola	195

Grilled vegetables, burrata, walnuts (7-8-9-12) Verdure grigliate, burrata, noci	395
Grenaille potatoes with homemade cheese, chive mayonnaise (3-7-10-12) Patate Grenaille con formaggio fatto in casa, maionese all'erba cipollina	195