

Wines by the glass

SPARKLING WINES / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

CHAMPAGNE L'ESQUISSE BRUT NATURE (12)

[Moussé]..... 0,12 l..... 365

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE (12)

[Barone Pizzini]..... 0,12 l..... 265

CORAVIN BIANCHI & ROSSI

RIESLING TROCKEN ABTEI 1937 ERSTE LAGE 2020 (12)

[Kruger Rumpf]..... 0,15 l..... 545

MEURSAULT BLANC LES PELLANS 2020 (12)

[David Moreau]..... 0,15 l..... 695

BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA 2006 (12)

[Marchesi di Gresy]..... 0,15 l..... 1495

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 (12)

[Il Marroneto]..... 0,15 l..... 1245

DONÀ NOIR 2015 (12)

[Hartmann Donà]..... 0,15 l..... 765

SAPAIO ROSSO 2021 (12)

[Podere Sapaio]..... 0,15 l..... 975

WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

SOAVE FOSCARINO VECCHIE VIGNE 2023 (12)

[Inama]..... 0,15 l..... 325

PINOT BIANCO BERG 2024 (12)

[Niedrist]..... 0,15 l..... 275

RIESLING TROCKEN QUARZIT 2024 (12)

[Kruger Rumpf]..... 0,15 l..... 255

SAUVIGNON BLANC 2024 (12)

[Marchesi di Gresy]..... 0,15 l..... 275

RED WINES / VINI ROSSI AL BICCHIERE

BARBARESCO 2022 (12)

[Produttori del Barbaresco]..... 0,15 l..... 455

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2023 (12)

[G.D. Vajra]..... 0,15 l..... 385

CARMIGNANO TERRE A MANO 2021 (12)

[Fattoria di Bacchereto]..... 0,15 l..... 385

VALPOLICELLA RIPASSO JAGO 2022 (12)

[Villa Spinosa]..... 0,15 l..... 275

ROSE WINES / VINI ROSATI AL BICCHIERE

IL ROSATO 2025 (12)

[Conterno Nervi]..... 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 solfiti
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.



Appetizers

ANTIPASTI

Cold tomato and grilled bell pepper soup, panzanella, burrata [1-7-9-12]
Zuppa fredda di pomodori e peperoni alla griglia, panzanella, burrata395

Ray fish confited in lemon butter, carrots, green peas, Franciacorta [2-4-7-9-12]
Razza confit nel burro e limone, carota, piselli, Franciacorta575

Quail and lobster, fava beans, chantarelles, Parmigiano Reggiano, Borettane onions [1-2-3-6-7-12-14]
Quaglia e astice, fave, finferli, Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane545

Veal tartar, Cipolla di Tropea, kohlrabi, Parmigiano Reggiano [1-3-6-7-9-10-12]
Tartare di vitello, Cipolla di Tropea, cavolo rapa, Parmigiano Reggiano495

Main courses

SECONDI

Lamb loin and belly, spinach, green peas, peperonata [1-3-7-9-10-12]
Lombo e pancia di agnello, spinaci, piselli, peperonata875

Rabbit and foie gras, romaine lettuce, artichokes, leek, anchovy [1-3-4-7-9-10-12]
Coniglio e foie gras, lattuga romana, carciofi, porro, acciughe775

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 nero765

Baby chicken, wild broccoli, mushrooms, carrot, Madeira [3-7-9-12]
Pollo giovane, broccoli selvatici, funghi, carota, Madeira745

Truffle specialities

SPECIALITÀ AL TARTUFO

Tagliolini with black truffle sauce, poached egg 63 °C [1-3-6-7-8-9-12]
Tagliolini con salsa al tartufo nero, uovo in camicia 63 °C575

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 °C595

Veal fillet Rossini, foie gras, spinach, truffle sauce [1-3-6-7-9-12]
Filetto di vitello Rossini, fegato grasso, spinaci, riduzione di tartufo nero945

Black truffle lg
Tartufo nero lg145

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, 'Nduja675

Ravioli with lobster and green peas, tomatoes, spring onion, tarragon [1-2-3-4-6-7-12]
Ravioli con astice e piselli, pomodori, cipollotto, dragoncello695

Bucatini with monkfish, Sorrento lemon, horseradish, chives [1-3-4-7-9-12]
Bucatini con coda di rospo, limone di Sorrento, rafano, erba cipollina595

Smoked jerusalem artichoke risotto, veal cheeks and bone marrow [7,9,10,12]
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo645

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.

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 crostacei2450

Wild sea bass Amano style with meunière sauce, black truffle [3-4-6-7-9-12-14]
Branzino selvaggio Amano style con salsa meunière, tartufo nero2950

Side dishes

CONTORNI

Friggitelli peppers with pine nuts, herb pesto, Pecorino Romano [1-3-7-8]
Peperoni Friggitelli con pinoli, pesto alle erbe, Pecorino Romano195

Grilled Portobello mushroom with gorgonzola, hazelnuts, truffle honey, rocket [7-8]
Funghi Portobello grigliato con gorgonzola, nocciole, miele al tartufo, rucola195

Grilled vegetables, burrata, walnuts [7-8-9-12]
Verdure grigliate, burrata, noci395

Grenaille potatoes, homemade cheese, chive mayonnaise [3-7-10-12]
Patate Grenaille, formaggio fatto in casa, maionese all'erba cipollina195