

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..... 545
MEURSAULT BLANC LES PELLANS 2024 [12]	
<i>[David Moreau]</i>	0,15 l..... 795
BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA 2006 [12]	
<i>[Marchesi di Gresy]</i>	0,15 l..... 1495
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 [12]	
<i>[Il Marroneto]</i>	0,15 l..... 1245
DONÀ NOIR 2015 [12]	
<i>[Hartmann Donà]</i>	0,15 l..... 765
SASSICAIA 2009 [12]	
<i>[Tenuta san Guido]</i>	0,15 l..... 3495

WHITE WINES / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

SOAVE FOSCARINO VECCHIE VIGNE 2023 [12]	
<i>[Inama]</i>	0,15 l..... 325
PINOT BIANCO BERG 2025 [12]	
<i>[Niedrist]</i>	0,15 l..... 275
RIESLING TROCKEN QUARZIT 2024 [12]	
<i>[Kruger Rumpf]</i>	0,15 l..... 255
SAUVIGNON BLANC 2025 [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 2024 [12]	
<i>[G.D.Vajra]</i>	0,15 l..... 545
BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 [12]	
<i>[Capanna]</i>	0,15 l..... 385
VALPOLICELLA RIPASSO JAGO 2022 [12]	
<i>[Villa Spinosa]</i>	0,15 l..... 275

- 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 seven and more people. All prices are in Czech crowns including VAT.

amano menu



Appetizers

ANTIPASTI	
Wild mushroom velouté, Lardo di Colonnata, taleggio, black truffle (7·9·12)	
Vellutata di funghi selvatici, Lardo di Colonnata, taleggio, tartufo nero	395
Ray fish confited in lemon butter, carrots, zucchini Franciacorta (2·4·7·9·12)	
Razza confit nel burro e limone, carota, zucchini, Franciacorta	545
Scallops, mushrooms, potato, black onion, egg yolk (3·7·9·12·14)	
Capesante, funghi, patate, cipolla nera, tuorlo d'uovo	575
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	
Roe deer loin and neck, spinach, Mantuan pumpkin, chestnuts (1·3·6·7·9·10·12)	
Lombo e collo di capriolo, spinaci, zucca mantovana, castagne	875
Seabass filled with shrimps and squid, cauliflower, vanilla, verjus (2·4·7·9·12·14)	
Branzino ripieno di gamberi e seppia, cavolfiore, vaniglia, verjus	785
Guinea fowl, wild broccoli, mushrooms, carrot, Madeira (3·7·9·12)	
Faraona, broccoli selvatici, funghi, carota, Madeira	765

Truffle specialities

SPECIALITÀ AL TARTUFO	
Tagliolini with black/white truffle sauce, poached egg 63 °C (1·3·6·7·8·9·12)	
Tagliolini con salsa al tartufo nero/bianco, uovo in camicia 63 °C	565/595
Risotto with black/white truffle vellutata, egg Milanese 63 °C (1·3·6·7·9·12)	
Risotto con vellutata di tartufo nero/bianco, milanese d'uovo 63 °C	595/625
Veal fillet Rossini, foie gras, spinach, truffle sauce (1·3·6·7·9·12)	
Filetto di vitello Rossini, fegato grasso, spinaci, riduzione di tartufo nero	945
Black truffle 1g Tartufo nero 1g	195
White truffle 1g Tartufo bianco 1g	295

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	675
Gnocchi filled with Pecorino Toscano cream, wildboar, Lardo di Colonnata, Brunello di Montalcino (1·3·7·9·12)	
Gnocchi ripieni di crema di Pecorino Toscano, cinghiale, Lardo di Colonnata, Brunello di Montalcino	595
Risotto ai quattro formaggi, saffron, mushrooms (7·9·12)	
Risotto ai quattro formaggi, zafferano, funghi	625
Smoked jerusalem artichoke risotto, veal cheeks and bone marrow (7,9,10,12)	
Risotto al topinambur affumicato, guancia di vitello e midollo	645

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 crostacei	2450
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 nero	3450

Side dishes

CONTORNI	
Friggitelli peppers with pine nuts, herb pesto, Pecorino Romano (1·3·7·8)	
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, homemade cheese, chive mayonnaise (3·7·10·12)	
Patate Grenaille, formaggio fatto in casa, maionese all'erba cipollina	195