

Wines by the glass

SPARKLING WINES BY THE GLASS VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

Prosecco Brut Nature 2020 <i>[La Vigne di Alice]</i> 0,1 l 125
Franciacorta Extra Brut <i>[Barone Pizzini]</i> 0,1 l 195

WHITE WINES BY THE GLASS / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Gavi Minaia 2020 <i>[Nicola Bergaglio]</i> 0,15 l 160
Sauvignon 2017 <i>[Hartmann Dona]</i> 0,15 l 185
Friulano 2017 <i>[Ronco del Gelso]</i> 0,15 l 195
Riesling Rheingau 2020 <i>[Eva Fricke]</i> 0,15 l 245
Chablis 1er Cru L'Homme Mort 2017 <i>[Le Domaine D'Henri]</i> 0,15 l 325

RED WINES BY THE GLASS / VINI ROSSI AL BICCHIERE

Montepulciano Le Murate 2019 <i>[Nicodermi]</i> 0,15 l 140
Valpolicella Superiore 2018 <i>[Ca`Rugate]</i> 0,15 l 265
Rosso di Montalcino 2018 <i>[Collosorbo]</i> 0,15 l 225
Barolo Albe 2017 <i>[G.D. Vajra]</i> 0,15 l 385

Desserts

DESSERTS / DOLCI

Chocolate fondant filled with smoked almonds, white chocolate and coconut sorbet
Fondente di cioccolato alle mandorle, cioccolato bianco e sorbetto al cocco185

Marsala tiramisù
Tiramisù al Marsala175

Ice cream and sorbets of the day
Gelati e sorbetti del giorno65

amano menu

The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.

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



Appetizers & soup

APPETIZERS & SOUP / ANTIPASTI & ZUPPA

Baked marrowbone with scampi tartare and caper gremolata
Midollo grigliato con tartara di scampi e gremolata di capperi
.....295

Dry aged veal carpaccio with smoked tuna, anchovy mayonnaise and Parmigiano Reggiano
Carpaccio di vitello con tonno affumicato, maionese di acciughe e parmigiano
.....315

Iberico pork cheek with charred cabbage and truffle vinaigrette
Guancia di maiale Iberico con cavolo brasato e vinaigrette al tartufo
.....315

Smoked shrimp vellutata with parmesan cappelletti and lime
Vellutata di gamberetti affumicati con cappelletti al parmigiano e limette
.....165

Pasta & Risotto

PASTA & RISOTTO

Saffron risotto with braised oxtail and Datterino tomatoes
Risotto allo zafferano con coda di bue brasata e pomodori datterini
.....395

Agnolotti filled with young pecorino and Carbonara sauce
Agnolotti ripieni di pecorino fresco alla carbonara
.....315

Spaghettoni Benedetto Cavalieri Cacio e Pepe with Moliterno al Tartufo cheese and seasonal truffles
Spaghettoni Benedetto Cavalieri al formaggio di tartufo Moliterno e tartufo nero
.....295

Gnocchi with hare ragout, seasonal mushrooms and guanciale
Gnocchi al sugo di daino, funghi di stagione e guanciale
.....345

Main courses

MAIN COURSES / SECONDI

Pork belly with hazelnut purée and apples with mustard seeds
Pancetta di maiale con crema di patate e nocciole, mele e semi di mostarda
.....495

Grilled loin and glazed shoulder of deer with black cabbage, brussels sprouts and pomegranate jus
Controfiletto e spalla di cervo con cavolo nero, cavoletti di brussel e melograno
.....475

Veal chop with pumpkin purée, Borettane onions and truffle sauce
Costata di vitello con crema di zucca, cipollotto borrettani e tartufo
.....495

Amano family style

AT LEAST FOR 2 PEOPLE / ALMENO PER 2 PERSONE

Braised lamb shank, glazed beef shortribs and piglet porchetta
Stinco di agnello brasato, costine di manzo e porchetta di maiale
.....595 / person

Josper grill seafood platter with guazzetto sauce
Piatto di frutti di mare grigliato ai carboni "Josper" e salas di crostacei
.....545 / person

Smoked clams and mussels with fennel and green peas
Vongole e cozze affumicate con finocchio, pisellini
.....498 / person

Side dishes

SIDE DISHES / CONTORNI

Caviar of charred eggplant, mountain cheese, mint and crispy onion
Caviale di melanzane bruciate, formaggio di montagna, menta e cipolle croccanti
.....115

Grilled Portobello mushroom with Fontina cheese and tomatoes
Fungo Portobello alla griglia con fontina e pomodoro
.....145

Gratinated Mediterranean vegetables with caper crumbs
Vegetali mediterranei grigliati con croccante di capperi
.....95

Potato chips with Taggiasca olives, capers and Datterino tomatoes
Patatine fritte con olive taggiasche, capperi e pomodori datterini
.....95

Variation of carrots with marinated onions, cauliflower and sage
Variazione di carote con cipollotti marinati, cavolfiori e salvia
.....95

Brussel sprouts with black cabbage, garlic emulsion and guanciale
Variazione di carote con cipollotti marinati, cavolfiori e salvia
.....125

Artichokes filled with parmesan and bread, charred leak and lemon confit
Carciofi ripieni di pane e parmigiano, porri bruciati e limone confit
.....125

Grilled potatoes with bearnaise sauce and potato crumble with chives
Patate grigliate in salsa bernese, patatine croccanti ed erba cipollina
.....95