

BEVERAGES

SPARKLING WINES BY THE GLASS

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superr. Doro Nature Brut	0,1 l	150
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi, Lombardia Les Parcelles Bouzy Grand Cru, Pierre Pailard, Champagne	0,1 l	235

WHITE WINES BY THE GLASS

Sauvignon Merus 2019, Tiefenbrunner, Südtirol – Alto Adige	0,15 l	175
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2019, Pievalta, Marche	0,15 l	155
Pinot Grigio 2019, Lis Neris, Friuli	0,15 l	175
Goldtröpfchen Riesling trocken 2019, Weingut Hain, Mosel	0,15 l	179
Gavi di Gavi 2020, Villa Sparina, Piemonte	0,15 l	185

ROSÉ WINES BY THE GLASS

Sangiovese Rosato 2018, Castell'in Villa, Toscana	0,15 l	175
---	--------	-----

RED WINES BY THE GLASS

Pinot Nero Turmhof 2018, Tiefenbrunner, Südtirol – Alto Adige	0,15 l	245
Barbera d'Alba 2018, G.D. Vajra, Piedmont	0,15 l	230
Montepulciano d'Abruzzo 2013, Valle Reale, Abruzzo	0,15 l	175
Chianti Classico 2017, Riecine, Toscana	0,15 l	265
Campo Lavei Valpolicella 2017, Ca'Rugate, Veneto	0,15 l	225

SWEET WINES BY THE GLASS

Moscato di Pantelleria Kabir 2017, Donnafugata, Sicilia	0,1 l	165
---	-------	-----

WATER

Filtered water still / sparkling	0,50 l	59
Filtered water still / sparkling	1 l	99
Mattoni sparkling / gently sparkling	0,33 l	50
Mattoni sparkling	0,75 l	90
Aquila still	0,33 l	50
Aquila still	0,75 l	90
Acqua Panna	0,75 l	99
San Pellegrino	0,75 l	105
Lemon	0,05 l	20

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Fresh juice (orange, grapefruit, carrot)	0,25 l	145
Fresh juice (pineapple, apple, beetroot with apple)	0,25 l	195
Fresh smoothie (by daily offer)	0,25 l	
Fentimans Curiosity Cola	0,275 l	75
Tonic Thomas Henry	0,2 l	75
Tonic 1724	0,2 l	85
Ginger Ale Fever tree	0,2 l	75
Coconut water	0,33 l	85
Juice Granini (apple)	0,2 l	65
Fresh homemade lemonade (lemon, orange, grapefruit, ginger)	0,5 l	139

BEVERAGES

BEER

Pilsner Urquell	0,33 l	65
Maisel's Weisse (non-alcoholic)	0,33 l	65

COFFEE

We are proud to serve you coffee from Gianni Frasi's Laboratorio di Torrefazione Giamaica Café.

Espresso Afrigon (rich crema, earthy taste with bitter finish)	69
Espresso Guatemala (mineral, long finish)	69
Espresso Giovanni Erbisti (slightly salty, rich, full taste, sweet finish)	69
Espresso macchiato	79
Doppio espresso	99
Cappuccino	80
Caffè Americano	80
Coretto Molinari	135
Lattè macchiato	85
Caffè Viennese	90
Irish coffee	175
Flat white	99

All of the coffees can be prepared decaffeinated.
We use fresh 3,5 % fat milk and soy milk.

SELECTION OF INFUSION TEA (0,4 l)

Fresh mint tea	85
Fresh mint tea with ginger	90
Fresh ginger tea	85

WHITE PEONY TEA (0,4 l)

Classic English tea	80
Darjeeling black tea	80
Earl Grey	80
Jasmine pearls	99
Sencha	90
Matcha Horai	99
Sakura Dream	80
On a wave of harmony	90
Sweet Passion	80
Milk Oolong	80
Camomile infusion	75

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 CZK including VAT.



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

LA BOTTEGA

Di Finestra

MENU



BREAKFAST*Breakfast served: MON—FRI 8:30—11:00 / SAT & SUN all day***BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS***Colazione con uova dalla fattoria*

Eggs Benedict with prosciutto cotto/ salmon / spinach <i>Uova Benedict con prosciutto cotto / salmone / spinaci</i>	245
Rye bread with mashed avocado and poached egg <i>Pane di segale con purè di avocado e uovo in camicia</i>	225
Baked eggs with Italian bacon / prosciutto ham / cooked ham <i>Uova in padella con pancetta / prosciutto crudo / prosciutto cotto</i>	195

Sausages from local butchers, served with cioppino bread and mustard <i>Salsicce di macellai locali, servite con pane cioppino e senape</i>	195
--	-----

SWEET BREAKFAST*Colazione dolce*

Waffles with baked apples and maple syrup; plain yogurt with fresh forest fruit and raspberry sauce; homemade jam; butter; toasted Altamura bread; croissant <i>Waffle con mele al forno e sciroppo d'acero; yogurt bianco con frutti di bosco freschi e salsa di lamponi; marmellata fatta in casa; burro; pane di Altamura tostato; croissant</i>	365
--	-----

Oatmeal porridge with forest fruit and nuts <i>Porridge di avena con frutti di bosco e noci</i>	165
--	-----

SALTY BREAKFAST*Colazione salata*

Cannellini beans alla Toscana with grilled salsiccia; smoked salmon toast; cooked ham; asiago cheese; guacamole; butter; toasted Altamura bread <i>Fagioli cannellini alla Toscana con salsiccia grigliata; pane tostato con salmone affumicato; prosciutto di cotto; formaggio Asiago; guacamole; burro; pane di Altamura tostato</i>	385
---	-----

HOMEMADE CROISSANT*I nostri cornetti*

Butter / <i>Al burro</i>	65
Vanilla / <i>Alla vagnilia</i>	79
Chocolate / <i>Alla cioccolata</i>	79
Apricot / <i>All'albicocca</i>	79

DESSERTS*Dolci*

Selection of desserts to choose from our counter
Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina

MENU**STARTERS AND SOUPS***Antipasti e zuppe*

Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi</i>	by weight <i>al peso</i>
--	-----------------------------

Lentil soup with black tea <i>Zuppa di lenticchie e tè nero</i>	145
--	-----

Chicken broth with shredded meat and root vegetables <i>Brodo ristretto di pollo con radici e carne di pollo</i>	165
---	-----

Stone crab with mascarpone, Limoncello and Thai basil <i>Granceola con mascarpone, limoncello e basilico thailandese</i>	385
---	-----

Salmon tartare with grapes, pomegranate and sesame toast <i>Tartara di salmone con uva, melograno e sesamo tostato</i>	365
---	-----

Veal carpaccio with tuna sauce, fried capers <i>Carpaccio di vitello "tonnato"</i>	365
---	-----

Venison tartare with dried apricots, truffle mayonnaise and roasted hazelnuts <i>Tartara di capriolo con albicocche disidratate, maionese al tartufo e nocciole arrostate</i>	345
--	-----

Garden of colorful cauliflower and a mixture of pickled mushrooms <i>Giardino di cavolfiori colorati e funghi fermentati</i>	285
---	-----

Champignon mushroom carpaccio with summer truffle, parmesan and lemon <i>Carpaccio di funghi champignon, tartufo estivo, parmigiano e limone</i>	295
---	-----

PASTA AND RISOTTO*Pasta e risotto*

Ravioli stuffed with porcini mushrooms, flambé of Grappa Moscato and cream with pecorino <i>Ravioli ripieni di funghi porcini, crema di pecorino e flambé di grappa</i>	395
--	-----

Rigatoni with duck ragout <i>Rigatoni al ragù d'anatra</i>	365
---	-----

Spaghetti with lobster and bisque <i>Spaghetti all' astice</i>	795
---	-----

Risotto with red cabbage fresh, Ocelli al Barolo cheese and roasted almonds <i>Risotto al cavolo rosso, formaggio 'Ocelli' al barolo e mandorle arrosto</i>	325
--	-----

MAIN COURSES*Secondi*

Veal steak Rossini with truffles, foie gras and truffle sauce with marsala <i>Vitello Rossini, fegato grasso, tartufo nero e Marsala</i>	690
---	-----

Halibut with celery cream and truffle pearls <i>Halibut alla crema di sedano e perle di tartufo</i>	495
--	-----

RAW BAR**FISH RAW FOOD**

Sea Bass filet / <i>Branzino filetto</i>	700
Tuna 100 g / <i>Tonno 100 g</i>	355
Salmon 100 g / <i>Salmone 100 g</i>	295

SEAFOOD / Frutti di mare

Oyster (1 pc) / <i>Ostriche (1 pc)</i>	155
Argentinian shrimp (1 pc) / <i>Gambero Argentini (1 pc)</i>	125
Scallop 100 g / <i>Capesanta 100 g</i>	365

FISH FOR 2 PERSON / Pesce per 2 persone

Sea bass / <i>Ostriche (1 pc)</i>	1400
Sea Bream / <i>Orata</i>	1400
Stone Fish / <i>Scorfano</i>	1590
Turbot / <i>Rombo</i>	1450

Other types of fish and seafood according to the current daily offer

Altri tipi di pesce e frutti di mare in base all'attuale offerta giornaliera

MEAT*Carne***MEAT RAW FOOD**

Beef fillet 100 g / <i>Filetto di manzo 100 g</i>	325
Veal fillet 100 g / <i>Filetto di vitello 100 g</i>	325

CARNE 100 G

Beef Rib Eye steak / <i>Rib Eye di manzo</i>	325
Chicken breast / <i>Petto di pollo</i>	135
Duck breast / <i>Petto di d'anatra</i>	175
Veal steak / <i>Bistecca di vitello</i>	165
Lamb chop / <i>Costoletta di agnello</i>	215
Aged beef I-Bone / <i>Costata di Marchigiana</i>	185
Aged beef T-Bone / <i>Fiorentina di Marchigiana</i>	195
Aged beef I-Bone / <i>Costata di Chianina</i>	185
Aged beef T-Bone / <i>Fiorentina di Chianina</i>	195

Other types of meat according to the current daily offer

Altri tipi di carne in base all'attuale offerta giornaliera

SAUCES*Salse per la carne 50 ml*

Truffle / <i>Tartufo</i>	75
Pepper / <i>Pepe</i>	75
Red wine / <i>Vino rosso</i>	75

SIDE DISHES*Contorni*

Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	95
Roasted potatoes / <i>Patate arrosto</i>	85
Mashed potatoes with truffles <i>Purea di patate e tartufo estivo</i>	125
Mixed salad with cherry tomatoes / <i>Insalata misticanza</i>	85

VEGETARIAN*Vegetariano*

Fondant of aubergines <i>Melanzana fondente</i>	345
--	-----

Deep fried buffalo mozzarella with tomato passata and basil <i>Mozzarella di bufala in carrozza</i>	295
--	-----