

## WINES BY THE GLASS

### SPARKLING WINES

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT NAT. Le Vigne di Alice	0,1 l	145
FRANCIACORTA ROSÉ '61 BRUT Berlucchi	0,1 l	215
CHAMPAGNE GRANDE RESERVÉ PREMIER CRU BRUT Vilmart & Cie	0,1 l	295

### WHITE WINES

SAUVIGNON MERUS Tiefenbrunner 2022	0,15 l	185
GAVI DI GAVI LA MEIRANA Broglia 2022	0,15 l	195
PINOT GRIGIO Lis Neris 2021	0,15 l	225
RIESLING RHEINGAU Eva Fricke 2022	0,15 l	265
BOURGOGNE BLANC Benjamin Leroux 2020	0,15 l	395

### ROSÉ WINES

SANGIOVESE ROSATO Castell'in Villa 2021	0,15 l	195
---	--------	-----

### RED WINES

PINOT NERO TURMHOF Tiefenbrunner 2021	0,15 l	215
GRANATO TEROLDEGO Foradori 2016	0,15 l	445
BARBERA D'ALBA MAJANO Piero Busso 2020	0,15 l	210
CHIANTI CLASSICO Riecine 2021	0,15 l	265
NERO D'AVOLA NEROJBLEO Gulfi 2021	0,15 l	195

### SWEET WINES

RIESLING ROTHENBERG GG AUSLESE Gunderloch 2016	0,05 l	235
--	--------	-----

### WATER

Filtered water still / sparkling	0,50 l	59
Filtered water still / sparkling	1 l	99
Mattoni sparkling / gently sparkling	0,33 l	55
Mattoni sparkling	0,75 l	95
Aquila still	0,33 l	55
Aquila still	0,75 l	95
Acqua Panna	0,75 l	105
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)	0,25 l	195
Fresh smoothie (by daily offer)	0,25 l	
Fentimans Curiosity Cola	0,275 l	85
Tonic Thomas Henry	0,2 l	75
Tonic 1724	0,2 l	85
Ginger Ale Fever tree	0,2 l	75
Juice Granini (apple)	0,2 l	65
Fresh homemade lemonade (lemon, orange, grapefruit, ginger)	0,5 l	149

## BEVERAGES

### BEER

Pilsner Urquell	0,33 l	75
Maisel's Weisse (non-alcoholic)	0,33 l	75

### 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)	75
Espresso Guatemala (mineral, long finish)	75
Espresso Giovanni Erbisti (slightly salty, rich, full taste, sweet finish)	75
Espresso macchiato	85
Doppio espresso	125
Cappuccino	89
Caffè Americano	85
Coretto Molinari	165
Lattè macchiato	85
Irish coffee	175
Flat white	125

All of the coffees can be prepared decaffeinated.

We use fresh 3,5 % fat milk and alternative milks – soy, almond, oat and lactose-free, which are available for an additional charge.

### SELECTION OF INFUSION TEA (0,4 l)

Fresh mint tea	85
Fresh mint tea with ginger	95
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.

www.rbclub.cz



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

lacollezione.cz

# LA BOTTEGA

*Di Finestra*

## MENU



BY  
LA COLLEZIONE

**BREAKFAST***Breakfast served: MON—FRI 8:30—11:00 / SAT & SUN 8.30—16.00***BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS***Colazione con uova dalla fattoria*Eggs Benedict with prosciutto cotto / salmon / spinach 265  
*Uova Benedict con prosciutto cotto / salmone / spinaci*Rye bread with mashed avocado and poached egg 255  
*Pane di segale con purè di avocado e uovo in camicia*Baked eggs with pancetta / prosciutto ham / cooked ham 195  
*Uova in padella con pancetta / prosciutto crudo / prosciutto cotto*Baked toast with Fontina cheese, prosciutto cotto and salsa mornay 245  
*Toast al forno con Fontina, prosciutto cotto e salsa mornay*Sausages from local butchers, served with cioppino bread and mustard 195  
*Salsicce di macellai locali, servite con pane cioppino e senape***SWEET BREAKFAST***Colazione dolce*Waffle with yogurt and pickled cherries; croissant, butter; banana-strawberry smoothie, homemade marmalade; toasted Altamura bread 385  
*Waffle con yogurt e ciliegie sott'aceto; croissant, frullato di banane e fragole, marmellata fatta in casa; burro; pane di Altamura tostato*Oatmeal porridge with forest fruit and nuts 175  
*Porridge di avena con frutti di bosco e noci***SALTY BREAKFAST***Colazione salata*Cannellini beans alla Toscana with grilled salsiccia; smoked salmon toast; cooked ham; Asiago cheese; guacamole; butter; toasted Altamura bread 395  
*Fagioli cannellini alla Toscana con salsiccia grigliata; pane tostato con salmone affumicato; prosciutto di cotto; formaggio Asiago; guacamole; burro; pane di Altamura tostato***HOMEMADE CROISSANT***I nostri cornetti*Butter / *Al burro* 69  
Apricot / *All'albicocca* 89**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*Potato soup with truffle, rosemary and croutons 265  
*Zuppa di patate con tartufo, rosmarino e crostini*Capone consommé, herb & ricotta tortellini 275  
*Brodo di pollo con tortellini alla ricotta*Sea bass carpaccio, Datterino tomatoes, citrus dressing, rice chips 425  
*Carpaccio di branzino con pomodorini Datterino, dressing agli agrumi, chips di riso*Beef tartare with pine nuts, parmesan, truffle mayonnaise, grilled piadina 425  
*Tartare di manzo con pinoli, parmigiano, maionese al tartufo, piadina alla griglia*Crunchy eggplant parmigiana with burrata and semi-dried tomatoes 285  
*Tortino croccante di melanzane alla parmigiana*Caesar salad with grilled chicken, parmesan, pancetta, anchovies 385  
*Insalata Caesar con pollo alla griglia, parmigiano, pancetta, acciughe*Burrata caprese 325  
*Burrata caprese*Board of assorted cheeses / salami by weight 325  
*Tagliere di formaggi / salumi al peso***PASTA AND RISOTTO***Pasta e risotto*Ravioli with Taleggio cheese, pears and roasted hazelnuts 425  
*Ravioli al Taleggio, pere e nocciole tostate*Spaghetti alla carbonara, guanciale and porcini mushroom 425  
*Spaghetti alla carbonara con guanciale e porcini*Pumpkin risotto with gorgonzola sauce and pine nuts 475  
*Risotto alla zucca con pinoli e fonduta di gorgonzola*Tagliolini, bell pepper sauce and mussels 495  
*Tagliolini al sugo di peperoni e cozze*Rigatoni with duck ragout 425  
*Rigatoni al ragù d'anatra***MAIN COURSES***Secondi*Beef ribs, red wine, potato croquette and horseradish sauce 545  
*Costolette di manzo, vino rosso, crocchetta di patate e salsa al rafano*Baked turbot, basil breadcrumbs, lentils and pancetta 845  
*Rombo al forno, pangrattato al basilico, lenticchie e pancetta***RAW BAR****FISH RAW FOOD**Sea bass filet / *Branzino filetto* 725  
Tuna 100 g / *Tonno 100 g* 355  
Salmon 100 g / *Salmone 100 g* 295**SEAFOOD / Frutti di mare**Oyster (1 pc) / *Ostriche (1 pc)* 145  
Argentinian shrimp (1 pc) / *Gambero Argentini (1 pc)* 85  
Scallop (1 pc) / *Capesanta (1 pc)* 135**FISH FOR 2 PERSON / Pesce per 2 persone**Sea bass / *Ostriche (1 pc)* 1 450  
Sea bream / *Orata* 1 450  
Stone fish / *Scorfano* 2 100  
Turbot / *Rombo* 1 550Other 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 / *Filetto di manzo (min. 150 g)* 345  
Veal fillet / *Filetto di vitello (min. 150 g)* 325**MEAT 100 G**Beef rib eye steak / *Rib eye di manzo (min. 250 g)* 315  
Chicken breast / *Petto di pollo (min. 200 g)* 175  
Duck breast / *Petto di d'anatra (min. 150 g)* 215  
Veal steak / *Bistecca di vitello (min. 150 g)* 185  
Lamb chop / *Costoletta di agnello (min. 150 g)* 255  
Aged beef l-bone steak / *l-bone di manzo (min. 900 g)* 265  
Aged beef T-bone steak / *T-bone di manzo (min. 900 g)* 265  
Texas beef l-bone steak / *Texas l-bone di manzo (min. 900 g)* 325  
Texas beef T-bone steak / *Texas T-bone di manzo (min. 900 g)* 325Other 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 / *Tartufo* 95  
Pepper / *Pepe* 95  
Red wine / *Vino rosso* 95**SIDE DISHES***Contorni*Crispy fried zucchini / *Zucchine fritte* 155  
Roasted potatoes / *Patate al forno* 155  
Grilled vegetables / *Verdure grigliate* 175  
Mashed potatoes with truffles / *Pure di patate al tartufo* 195