

## 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	60
Filtered water still / sparkling	1 l	100
Mattoni sparkling / gently sparkling	0,33 l	65
Mattoni sparkling	0,75 l	105
Aquila still	0,33 l	65
Aquila still	0,75 l	105
Acqua Panna	0,75 l	105
San Pellegrino	0,75 l	115
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	75
Fresh homemade lemonade (lemon, orange, grapefruit, ginger)	0,5 l	145

## BEVERAGES

### BEER

Pilsner Urquell	0,33 l	95
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)	85
Espresso Guatemala (mineral, long finish)	85
Espresso Giovanni Erbisti (slightly salty, rich, full taste, sweet finish)	85
Espresso macchiato	95
Doppio espresso	125
Cappuccino	95
Caffè Americano	95
Coretto Molinari	165
Lattè macchiato	95
Irish coffee	185
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)

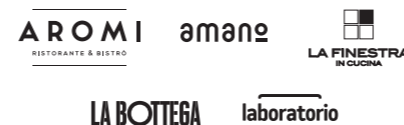
Fresh mint tea	95
Fresh mint tea with ginger	105
Fresh ginger tea	95

### WHITE PEONY TEA (0,4 l)

Classic English tea	105
Darjeeling black tea	105
Earl Grey	105
Jasmine pearls	145
Sencha	115
Matcha Horai	135
Sakura Dream	90
On a wave of harmony	90
Sweet Passion	90
Milk Oolong	90
Camomile infusion	95

We are La Collezione, one big Italian family.

Enjoy all our restaurants and the Laboratorio cooking school.



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 <i>Uova Benedict con prosciutto cotto / salmone / spinaci</i>	265
Rye bread with mashed avocado and poached egg <i>Pane di segale con purè di avocado e uovo in camicia</i>	255
Baked eggs with pancetta / prosciutto ham / cooked ham <i>Uova in padella con pancetta / prosciutto crudo / prosciutto cotto</i>	195
Baked toast with Fontina cheese, prosciutto cotto and salsa mornay <i>Toast al forno con Fontina, prosciutto cotto e salsa mornay</i>	245
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*

Waffle with yogurt and pickled cherries; croissant, butter; banana-strawberry smoothie, homemade marmalade; toasted Altamura bread <i>Waffle con yogurt e ciliegie sott'aceto; croissant, frullato di banane e fragole, marmellata fatta in casa; burro; pane di Altamura tostato</i>	385
Oatmeal porridge with forest fruit and nuts <i>Porridge di avena con frutti di bosco e noci</i>	175

**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>	395
---	-----

**HOMEMADE CROISSANT**  
*I nostri cornetti*

Butter / <i>Al burro</i>	69
Apricot / <i>All'albicocca</i>	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 <i>Zuppa di patate con tartufo, rosmarino e crostini</i>	265
Capone consommé, herb & ricotta tortellini <i>Brodo di pollo con tortellini alla ricotta</i>	275
Sea bass carpaccio, Datterino tomatoes, citrus dressing, rice chips <i>Carpaccio di branzino con pomodorini Datterino, dressing agli agrumi, chips di riso</i>	425
Beef tartare with pine nuts, parmesan, truffle mayonnaise, grilled piadina <i>Tartare di manzo con pinoli, parmigiano, maionese al tartufo, piadina alla griglia</i>	425
Crunchy eggplant parmigiana with burrata and semi-dried tomatoes <i>Tortino croccante di melanzane alla parmigiana</i>	285
Caesar salad with grilled chicken, parmesan, pancetta, anchovies <i>Insalata Caesar con pollo alla griglia, parmigiano, pancetta, acciughe</i>	385
Sicilian caponata with burrata <i>Caponata siciliana con burrata</i>	395
Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi</i>	by weight al peso

**PASTA AND RISOTTO**  
*Pasta e risotto*

Ravioli with Taleggio cheese, pears and roasted hazelnuts <i>Ravioli al Taleggio, pere e nocciole tostate</i>	425
Spaghetti alla carbonara, guanciale and porcini mushroom <i>Spaghetti alla carbonara con guanciale e porcini</i>	425
Pumpkin risotto with gorgonzola sauce and pine nuts <i>Risotto alla zucca con pinoli e fonduta di gorgonzola</i>	475
Linguine with clams <i>Linguine alle vongole</i>	525
Rigatoni with duck ragout <i>Rigatoni al ragù d'anatra</i>	425

**MAIN COURSES**  
*Secondi*

Beef ribs, red wine, potato croquette and horseradish sauce <i>Costolette di manzo, vino rosso, crocchetta di patate e salsa al rafano</i>	545
Octopus with chickpea pureé and lardo <i>Polpo con purea di ceci e lardo</i>	795

**RAW BAR****FISH RAW FOOD**

Sea bass filet / <i>Branzino filetto</i>	725
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>	145
Argentinian shrimp (1 pc) / <i>Gambero Argentini (1 pc)</i>	85
Scallop (1 pc) / <i>Capesanta (1 pc)</i>	135

**FISH FOR 2 PERSON / Pesce per 2 persone**

Sea bass / <i>Ostriche (1 pc)</i>	1 450
Sea bream / <i>Orata</i>	1 450
Stone fish / <i>Scorfano</i>	2 100
Turbot / <i>Rombo</i>	1 550

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 / <i>Filetto di manzo (min. 150 g)</i>	345
Veal fillet / <i>Filetto di vitello (min. 150 g)</i>	325

**MEAT 100 G**

Beef rib eye steak / <i>Rib eye di manzo (min. 250 g)</i>	315
Chicken breast / <i>Petto di pollo (min. 200 g)</i>	175
Duck breast / <i>Petto di d'anatra (min. 150 g)</i>	215
Veal steak / <i>Bistecca di vitello (min. 150 g)</i>	185
Lamb chop / <i>Costoletta di agnello (min. 150 g)</i>	255
Aged beef I-bone steak / <i>I-bone di manzo (min. 900 g)</i>	265
Aged beef T-bone steak / <i>T-bone di manzo (min. 900 g)</i>	265
Texas beef I-bone steak / <i>Texas I-bone di manzo (min. 900 g)</i>	325
Texas beef T-bone steak / <i>Texas T-bone di manzo (min. 900 g)</i>	325

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>	95
Pepper / <i>Pepe</i>	95
Red wine / <i>Vino rosso</i>	95

**SIDE DISHES**  
*Contorni*

Crispy fried zucchini / <i>Zucchine fritte</i>	155
Roasted potatoes / <i>Patate al forno</i>	155
Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	175
Mashed potatoes with truffles / <i>Pure di patate al tartufo</i>	195