

BEVERAGES

APERITIVES

| | | |
|----------------------------------|-------|-----|
| Crodino (<i>non alcoholic</i>) | 0,1l | 95 |
| Aperol Spritz | 0,2l | 205 |
| Hugo Spritz | 0,2l | 165 |
| Campari | 0,1l | 95 |
| Mimosa | 0,12l | 195 |

WINES BY THE GLASS

SPARKLING WINES

| | | |
|---|------|-----|
| PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT NAT. Le Vigne di Alice | 0,1l | 145 |
| FRANCIACORTA ROSÉ '61 BRUT Berlucchi | 0,1l | 215 |
| CHAMPAGNE L'ESQUISSE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT Moussé | 0,1l | 325 |

WHITE WINES

| | | |
|---|-------|-----|
| GAVI DI GAVI LA MEIRANA Broglia 2022 | 0,15l | 195 |
| PINOT GRIGIO SOT LIS RIVIS Ronco del Gelso 2022 | 0,15l | 245 |
| RIESLING ROTEN SCHIEFER Gunderloch 2022 | 0,15l | 265 |
| CHABLIS 1 ^{er} CRU VAULORENT Le Domaine d'Henri 2020 | 0,15l | 495 |
| VERDICCHIO TRE RIPE Pievalta 2022 | 0,15l | 185 |

ROSÉ WINES

| | | |
|-------------------------|-------|-----|
| SOF ROSATO Biserno 2022 | 0,15l | 245 |
|-------------------------|-------|-----|

RED WINES

| | | |
|---|-------|-----|
| BARBERA D'ALBA Trediberri 2022 | 0,15l | 215 |
| VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA BUONCONSIGLIO Arpepe 2009 | 0,15l | 495 |
| CHIANTI CLASSICO Riecine 2022 | 0,15l | 265 |
| BOLGHERI ROSSO VOLPOLO Sapaio 2021 | 0,15l | 345 |
| CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA Pala 2020 | 0,15l | 275 |

SWEET WINES

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

BEER

| | | |
|--|-------|----|
| Pilsner Urquell | 0,33l | 95 |
| Maisel's Weisse (<i>non-alcoholic</i>) | 0,33l | 75 |

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

| | | |
|--|--------|-----|
| Thomas Henry Tonic | 0,2l | 75 |
| Ginger Ale Fever Tree | 0,2l | 75 |
| Juice Granini (<i>apple</i>) | 0,2l | 75 |
| Fentimans Curiosity Cola | 0,275l | 85 |
| Amity Matcha grapefruit / Amity Matcha lime | 0,33l | 95 |
| Amity Cola (<i>caffeine free</i>) | 0,33l | 95 |
| Fresh homemade lemonade (<i>lemon, orange, grapefruit, ginger</i>) | 0,5l | 145 |
| Fresh juice (<i>orange, grapefruit, carrot</i>) | 0,25l | 145 |
| Fresh juice (<i>pineapple, apple</i>) | 0,25l | 195 |
| Fresh smoothie (<i>by daily offer</i>) | 0,2l | 195 |

BEVERAGES

COFFEE

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

| | |
|-----------------------|-----|
| Espresso Gianni Frasi | 85 |
| Espresso macchiato | 95 |
| Doppio espresso | 125 |
| Cappuccino | 95 |
| Caffè Americano | 95 |
| Coretto Molinari | 165 |
| Lattè macchiato | 95 |
| 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 ginger tea | 95 |
| Fresh mint tea with ginger | 105 |

WHITE PEONY TEA (0,4 l)

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

WATER

| | | |
|--------------------------------------|-------|-----|
| Filtered water still / sparkling | 0,50l | 60 |
| Filtered water still / sparkling | 1l | 100 |
| Mattoni sparkling / gently sparkling | 0,33l | 65 |
| Mattoni sparkling | 0,75l | 105 |
| Aquila still | 0,33l | 65 |
| Aquila still | 0,75l | 105 |

We are La Collezione, one big Italian family.
Enjoy all our restaurants and the Laboratorio cooking school.

AROMI amano

RISTORANTE & BISTRÒ

LA FINESTRA
IN CUCINA

LA BOTTEGA laboratorio

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!

LA BOTTEGA

Di Finestra

MENU



BY
LA COLLEZIONE

BREAKFAST*Breakfast served: MON—FRI 8:30—11:00 / SAT & SUN 8.30—15.00***BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS***Colazione con uova dalla fattoria*

| | |
|--|-----|
| Eggs Benedict with prosciutto cotto / smoked salmon / spinach and focaccia <i>Uova Benedict con prosciutto cotto / salmone affumicato / spinaci e focaccia</i> | 265 |
| Toast with avocado / hummus with egg 63 °C, tomato tartare <i>Toast con avocado o hummus con uova 63 °C, tartare di pomodoro</i> | 255 |
| Toasted rye bread on brown butter, scrambled eggs, smoked salmon and truffle oil <i>Pane segale al burro con uova strapazzate, salmone affumicato e olio al tartufo</i> | 285 |
| Fried eggs with pancetta / prosciutto cotto / cheese <i>Uova in padella con pancetta / prosciutto cotto / formaggio</i> | 195 |
| Omelette with cheese, ham & leaf salad with honey vinaigrette <i>Omelette con formaggio, prosciutto cotto e insalata mista con vinaigrette al miele</i> | 245 |

| | |
|---|-----|
| Waffle with pistachio cream, vanilla curd cheese, pistachio granola <i>Waffle con crema al pistacchio, cagliata di vaniglia, granola al pistacchio</i> | 265 |
|---|-----|

| | |
|--|-----|
| Yogurt with granola, forest fruits, banana, honey <i>Yogurt con muesli, frutti rossi, banana, miele</i> | 225 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| French toast with vanilla curd cheese, poached apples in syrup, cinnamon <i>French toast con cagliata di vaniglia, mele sciroppate e cannella</i> | 265 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Homemade croissant with butter & marmalade <i>Il nostro croissant col burro e la marmellata</i> | 125 |
|--|-----|

LA BOTTEGA BREAKFAST*La colazione della Bottega*

| | |
|---|-----|
| Prosciutto cotto, Fontina cheese, salami, egg 63 °C with avocado, hummus, tomato tartare, butter, toasted bread <i>Prosciutto cotto, fontina, salami, uova 63 °C con avocado e hummus, tartare di pomodoro, burro e pane fatto in casa</i> | 395 |
|---|-----|

LA BOTTEGA SWEET BREAKFAST*La colazione dolce della Bottega*

| | |
|--|-----|
| Waffle with pistachio cream, vanilla curd cheese, pistachio granola; croissant; butter and jam; fruit salad; apple and red fruit smoothie <i>Waffle con crema al pistacchio, cagliata di vaniglia, granola al pistacchio; croissant; burro marmellata e smoothie alla mela e frutti rossi</i> | 385 |
|--|-----|

DESSERTS*Dolci*

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

MENU**STARTERS AND SOUP***Antipasti e zuppa*

| | |
|--|-----|
| Seafood broth with shrimps and mussels, vongole, spring vegetables, fregola, lemon oil <i>Brodetto di pesce con vongole, cozze, gamberi alla griglia, mix di verdure di stagione, fregola, olio di limone</i> | 395 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Eggplant parmigiana with Datterino tomato sauce, basil emulsion, Scamorza, crispy panko <i>Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro datterino, emulsione al basilico, Scamorza, panko fritto</i> | 325 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Caprese salad with burrata, tomatoes Cuore di bue, cherry tomatoes jam and powder, balsamic vinegar pearls, basil <i>Insalata caprese con burrata, pomodori Cuore di bue, salsa e polvere di pomodorini, perle di balsamico, basilico</i> | 395 |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Caesar salad with grilled chicken, croutons, parmesan and anchovies <i>Insalata caesar con pollo alla griglia, crostoni, Parmigiano e acciughe</i> | 385 |
|---|-----|

| | |
|---|-----|
| Fritto misto with saffron mayo <i>Fritto misto con maionese allo zafferano</i> | 455 |
|---|-----|

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

PASTA AND RISOTTO*Pasta e risotto*

| | |
|--|-----|
| Beetroot spaghetti, gorgonzola cream, Amarena cherry syrup, black garlic <i>Spaghetti alla barbabietola, crema al gorgonzola, salsa di Amarena e aglio nero</i> | 425 |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Risotto alla Pizzaiola with red pepper sauce, prawns crudi and grilled Argentina prawns, basil emulsion <i>Risotto alla Pizzaiola, crema di peperoni crudi di gamberi e gamberi argentini grigliati, emulsione al basilico</i> | 525 |
|---|-----|

| | |
|--|-----|
| Duck cappellacci alla Vicentina with pomegranate, demi glace <i>Cappellacci di anatra alla Vicentina con salsa di melograno, demi glace</i> | 475 |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Tagliatelle with white rabbit ragout, black truffle <i>Tagliatelle con ragu' di coniglio e tartufo</i> | 475 |
|---|-----|

MAIN COURSES*Secondi*

| | |
|--|-----|
| Grilled octopus with turnip purée, seasonal vegetables, confit tomatoes, turnip chips <i>Polpo alla griglia con purè di rapa, verdure di stagione, pomodorini confit, chips di rapa</i> | 795 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Braised beef cheeks, parsnip purée, horseradish, beetroot, jus <i>Guancia di manzo brasata, purè di pastinaca, cren, barbabietola, fondo di carne</i> | 575 |
|--|-----|

FISH AND MEAT**FISH FOR 2 PERSON***Pesce per 2 persone*

| | |
|---------------------------|-------|
| Sea bass / Branzino | 1 950 |
| Monk fish / Coda di rospo | 1 950 |
| Dover sole / Scorfano | 2 750 |
| Turbot / Rombo | 1 950 |

We prepare fresh fish grilled, baked in salt crust, baked in the oven with lemon and herbs with two side dishes. Furthermore, fish is prepared in meunière, guazzetto sauce. We will recommend the preparation of the fish based on its type.

RYBY*Pesce*

| | |
|--|-----|
| Sea bass filet (pc) / Branzino filetto (Al pezzo) | 725 |
| Tuna (By weight 100 g) / Tonno (Al peso 100 g) | 355 |
| Salmon (By weight 100 g) / Salmone (Al peso 100 g) | 295 |

MEAT*Carne 100 g*

| | |
|--|-----|
| Beef tenderloin / Filetto di manzo (min. 150 g) | 345 |
| Beef rib eye Argentina steak <i>Rib eye di manzo Argentina (min. 300 g)</i> | 315 |
| Texas beef I-bone steak / Texas I-bone di manzo (min. 900 g) | 325 |
| Texas beef T-bone steak / Texas T-bone di manzo (min. 900 g) | 325 |
| Aged beef T-bone steak / T-bone di manzo (min. 900 g) | 275 |
| Aged beef I-bone steak / I-bone di manzo (min. 900 g) | 275 |
| Chicken supreme / Suprema di pollo (min. 200 g) | 175 |
| Duck breast / Petto di d'anatra (min. 150 g) | 215 |
| Lamb chop / Costoletta di agnello (min. 150 g) | 255 |
| Veal chop / Cotoletta di vitello (min. 300 g) | 185 |
| Veal tenderloin / Filetto di vitello (min. 200 g) | 185 |

*The listed price of meat is for 100 g.**From veal we can also prepare our specialty Scaloppine al limone.**Other types of meat according to the current daily offer.***SAUCES***Salse per la carne 50 ml*

| | |
|-----------------------|-----|
| Truffle / Tartufo | 125 |
| Pepper / Pepe | 95 |
| Red wine / Vino rosso | 95 |

SIDE DISHES*Contorni*

| | |
|---|-----|
| Mixed green salad / Insalata mista | 125 |
| Roasted potatoes Grenaille / Patate arrosto Grenaille | 155 |
| Grilled vegetables / Verdure grigliate | 175 |
| Mashed potatoes with truffles / Pure di patate al tartufo | 195 |
| Crispy fried zucchini / Zucchine fritte | 155 |