

## BEVERAGES

### SPARKLING WINES BY THE GLASS

Prosecco di Valdobbiadene Brut, Bortolotti, Veneto*	0,1 l	150
Franciacorta'61 Rosé, Berlucchi, Lombardia	0,1 l	165
Les Parcelles Bouzy Grand Cru, Pierre Pailard, Champagne	0,1 l	235

### WHITE WINES BY THE GLASS

Soave 2019, Gini, Veneto*	0,15 l	145
Roero Arneiss 2018, Valfaccenda, Piemonte*	0,15 l	165
Pinot Grigio 2019, Lis Neris, Friuli	0,15 l	175
Riesling vom grauen Schiefer 2016, Clemens Busch, Mosel*	0,15 l	185
Gavi di Gavi 2020, Villa Sparina, Piemonte	0,15 l	185

### ROSÉ WINES BY THE GLASS

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

### RED WINES BY THE GLASS

Barbera Rossore 2016, Fabrizio Iuli, Piemonte*	0,15 l	165
Primitivo di Manduria 2018, Feline, Puglia	0,15 l	165
Montepulciano d'Abruzzo 2013, Valle Reale, Abruzzo	0,15 l	175
Chianti Classico, 2017, Castell in Villa, Toscana	0,15 l	195
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	145
---	-------	-----

\*Via del Vino import

### 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	135
Fresh juice (pineapple, apple, beetroot with apple)	0,25 l	145
Fresh smoothie (by daily offer)	0,25 l	
Fentimans Curiosity Cola, Fentimans Cherry Tree 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 (strawberry, apple, multivitamin)	0,2 l	65
Fresh homemade lemonade (lemon, orange, grapefruit)	0,5 l	99

## 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)	65
Espresso Guatemala (mineral, long finish)	65
Espresso Giovanni Erbisti (slightly salty, rich, full taste, sweet finish)	65
Espresso macchiato	75
Doppio espresso	95
Cappuccino	75
Caffè Americano	75
Coretto Molinari	125
Lattè macchiato	79
Caffè Viennese	85
Irish coffee	165
Flat white	95

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	75
Fresh mint tea with ginger	80
Fresh ginger tea	85

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

Classic English tea	75
Darjeeling black tea	75
Earl Grey	75
Jasmine pearls	95
Sencha	85
Matcha Horai	95
Sakura Dream	75
On a wave of harmony	85
Sweet Passion	75
Milk Oolong	75
Camomile infusion	65

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](http://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>	75
Chocolate / <i>Alla cioccolata</i>	75
Apricot / <i>All'albicocca</i>	75

**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*

Selection of fresh salads <i>Insalate sfiziose dal bar</i>	by weight al peso
Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi</i>	by weight al peso
Tomato and watermelon gazpacho <i>Gaspacho di pomodori ed anguria</i>	165

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

Aubergines ravioli with Datterino tomatoes, burrata and basil <i>Ravioli di melanzane, datterini, burrata e basilico</i>	325
Linguine "Ligurian style" with rabbit ragout, olives Taggiasca and pinuts <i>Linguine "alla Ligure" con ragù di coniglio, olive Taggiasche e pinoli</i>	345
Rigatoni with swordfish and pistachio pesto <i>Rigatoni al pesce spada e pesto di pistacchi</i>	365
Classic risi e bisi, a Venetian peas and guanciale risotto <i>Risi e bisi, classica ricetta veneziana con piselli e guanciale</i>	295

**MAIN COURSES***Secondi*

Crispy grilled octopus with 'Nduja salami sauce, fresh tomatoes and mangetout salad <i>Polpo grigliato croccante, salsa di 'nduja, pomodorini ed insalatina di taccole</i>	525
Grilled lamb loin with sweet potato croquettes and herb butter <i>Lombata di agnello alla griglia con crocchette di patate dolci e burro alle erbe</i>	495

**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
Red and violet tomatoes tartare with buffalo mozzarella foam and basil <i>Tartara di pomodori rossi e viola, schiuma di mozzarella di bufala e basilico</i>	265
Champignon mushroom carpaccio with summer truffle, parmesan and lemon <i>Carpaccio di funghi champignon, tartufo estivo, parmigiano e limone</i>	295

**SIDE DISHES***Contorni*

Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	95
Roasted potatoes / <i>Patate arrosto</i>	85
Mashed potatoes with summer truffles <i>Purea di patate e tartufo estivo</i>	115
Mixed salad with cherry tomatoes / <i>Insalata misticanza</i>	85

**RAW BAR****FISH AND SEAFOOD***Pesce e frutti di mare*

Tuna carpaccio with green apples marinated in sake and passion fruit <i>Carpaccio di tonno, mele verdi marinate in sake e frutto della passione</i>	365
--	-----

Sea bass tartare with rice chips and wasabi majonnaise <i>Tartare di branzino patatine di riso e maionese al wasabi</i>	325
--	-----

**FISH RAW FOOD AND SEAFOOD**

Sea bass 100 g / <i>Branzino 100 g</i>	345
Tuna 100 g / <i>Tonno 100 g</i>	355
Salmon 100 g / <i>Salmone 100 g</i>	295
Scallop 100 g / <i>Capesanta 100 g</i>	345
Oyster (1 pc) / <i>Ostriche (1 pc)</i>	115
Argentinian shrimp / <i>Gambero Argentini</i>	125

**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>	1380

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*

Entrecote blue, teriyaki sauce, spring onion and toasted sesame seeds <i>Entrecote blu terrinaki, cipollotto e semi di sesame tostati</i>	365
--	-----

Beef tartare with summer truffle mousse, mascarpone, croutons and coriander <i>Tartara di manzo, mousse al tartufo estivo, mascarpone, crostini e coriandolo</i>	345
---	-----

**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**

Chicken breast / <i>Petto di pollo</i>	135
Duck breast / <i>Petto di d'anatra</i>	155
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