

BEVERAGES

SPARKLING WINES

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superr. Doro Nature Brut 12	0,1 l	165
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi, Lombardia 12	0,1 l	215
Grande Reservé Vilmart Cie 12	0,1 l	325

WHITE WINES

Sauvignon Merus 2019, Tiefenbrunner, Südtirol – Alto Adige 12	0,15 l	185
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2019, Pievalta, Marche 12	0,15 l	175
Pinot Grigio 2019, Lis Neris, Friuli 12	0,15 l	225
Riesling Harrer 2020, Colterenzio 12	0,15 l	215
Soave Classico 2020, Inama 12	0,15 l	185

ROSÉ WINES

Sangiovese Rosato 2018, Castell'in Villa, Toscana 12	0,15 l	195
---	--------	-----

RED WINES

Pinot Nero Turmhof 2018, Tiefenbrunner, Südtirol – Alto Adige 12	0,15 l	285
Barbera d'Alba 2018, G.D. Vajra, Piemonte 12	0,15 l	230
Montepulciano d'Abruzzo 2013, Valle Reale, Abruzzo 12	0,15 l	185
Chianti Classico 2017, Riecine, Toscana 12	0,15 l	265
Campo Lavei Valpolicella 2017, Ca'Rugate, Veneto 12	0,15 l	225
La Massa, La Massa 12	0,15 l	335

SWEET WINES

Moscato di Pantelleria Kabir 2017, Donnafugata, Sicilia 12	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	95
Aquila still	0,33 l	50
Aquila still	0,75 l	95
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 1	0,33 l	65
Maisel's Weisse (non-alcoholic) 1	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 7	79
Doppio espresso	99
Cappuccino 7	80
Caffè Americano	80
Coretto Molinari	135
Lattè macchiato 7	85
Caffè Viennese 7	90
Irish coffee 7	175
Flat white 7	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

ALLERGENS / ALLERGENI

- Cereals containing gluten / Cereali contenenti glutine
- Crustaceans / Crostacei
- Eggs / Uova
- Fish / Pesce
- Peanuts / Arachidi
- Soy / Soia
- Milk / Latte
- Nuts / Noci
- Celery / Sedano
- Mustard / Senape
- Sesame seeds / Semi di sesamo
- Sulfur dioxide and sulphites / Anidride solforosa e solfiti
- Lupines / Lupini
- Mollusks / Molluschi

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



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přidejte se do RB Clubu i Vy!

lacollezione.cz

LA BOTTEGA

Di Finestra

MENU



BY
LA COLLEZIONE

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 1, 3, 4, 7, 9</i>	245
Rye bread with mashed avocado and poached egg <i>Pane di segale con purè di avocado e uovo in camicia 1, 3</i>	225
Baked eggs with Italian bacon / prosciutto ham / cooked ham <i>Uova in padella con pancetta / prosciutto crudo / prosciutto cotto 3</i>	195

Baked toast with Fontina cheese, prosciutto cotto and salsa mornay <i>Toast al forno con Fontina, prosciutto cotto e salsa mornay 1, 3, 7</i>	245
--	-----

Sausages from local butchers, served with cioppino bread and mustard <i>Salsicce di macellai locali, servite con pane cioppino e senape 1, 10</i>	195
--	-----

SWEET BREAKFAST

Colazione dolce

Waffle with plain yogurt and pickled cherries; croissant; banana-strawberry smoothie; homemade jam; butter; toasted Altamura bread <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 1, 3, 7</i>	365
--	-----

Oatmeal porridge with forest fruit and nuts <i>Porrige di avena con frutti di bosco e noci 1, 5, 6, 7, 8</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 1-14</i>	385
--	-----

HOMEMADE CROISSANT

I nostri cornetti

Butter / <i>Al burro 1, 3, 7, 8</i>	65
Vanilla / <i>Alla vagnilia 1, 3, 7, 8</i>	79
Chocolate / <i>Alla cioccolata 1, 3, 7, 8</i>	79
Apricot / <i>All'albicocca 1, 3, 7, 8</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

Sardinian fish soup <i>Zuppa di pesce sarda 4, 9, 14</i>	245
---	-----

Creamy pea soup with mint and Crescenza cheese <i>Zuppa di piselli alla menta e Crescenza 4, 9, 14</i>	245
---	-----

Oysters with pancetta and fresh Jalapeño peppers <i>Ostriche con pancetta e peperoni freschi Jalapeño 2</i>	395
--	-----

Tuna tartare with stracciatella and roasted tomatoes <i>Tartare di tonno con stracciatella e pomodori arrosto 4, 6, 7</i>	385
--	-----

Veal carpaccio with tuna sauce, fried capers <i>Carpaccio di vitello "tonnato" con capperi fritti 1, 3, 4, 7</i>	395
---	-----

Beef tartare with saffron mayonnaise and truffle croutons <i>Tartare di manzo con crostini al tartufo e majonese allo zafferano 3, 8</i>	375
---	-----

Sprout salad with ricotta, homemade sun-dried tomatoes and roasted pistachios <i>Insalata di germogli con ricotta, pomodori secchi e pistacchi tostati 7, 8</i>	295
--	-----

Fried green peppers with spicy pecorino and balsamic vinegar Goccia Oro <i>Friggitelli con pecorino piccante e aceto balsamico Goccia Oro 7</i>	285
--	-----

Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi 1, 7, 8</i>	by weight al peso
--	----------------------

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Ravioli with prawns, clams sauce and Datterino tomatoes <i>Ravioli di gamberi con salsa alle vongole e pomodori datterini 1, 2, 3, 7, 14</i>	395
---	-----

Rigatoni with veal ragout <i>Rigatoni al ragout bianco di vitello 1, 3, 7, 9, 12</i>	385
---	-----

Risotto with Trapanese pesto, sun-dried tomatoes and stracciatella <i>Risotto al pesto trapanese con pomodori secchi e stracciatella 7, 8</i>	365
--	-----

Spaghetti Afeltra with basil pesto, calamari and Datterino tomatoes <i>Spaghetti Afeltra al pesto di basilico, calamari e pomodori datterini 1, 7, 8, 14</i>	395
---	-----

MAIN COURSES

Secondi

Beef tagliata with arugula, parmesan sauce and cherry tomatoes <i>Tagliata di manzo, rucola, pomodorini e crema al parmigiano 7</i>	745
--	-----

Grilled cod with fava bean cream and mint oil <i>Merluzzo con crema di fave e olio alla menta 3, 4, 7</i>	595
--	-----

RAW BAR**FISH RAW FOOD**

Sea Bass filet / <i>Branzino filetto 4</i>	700
Tuna 100 g / <i>Tonno 100 g 4</i>	355
Salmon 100 g / <i>Salmone 100 g 4</i>	295

SEAFOOD / Frutti di mare

Oyster (1 pc) / <i>Ostriche (1 pc) 14</i>	155
Argentinian shrimp (1 pc) / <i>Gambero Argentini (1 pc) 2</i>	125
Scallop 100 g / <i>Capesanta 100 g 14</i>	365

FISH FOR 2 PERSON / Pesce per 2 persone

Sea bass / <i>Ostriche (1 pc) 4</i>	1400
Sea Bream / <i>Orata 4</i>	1400
Stone Fish / <i>Scorfano 4</i>	1590
Turbot / <i>Rombo 4</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 7, 9</i>	75
Pepper / <i>Pepe 7, 9, 12</i>	75
Red wine / <i>Vino rosso 9, 12</i>	75

SIDE DISHES

Contorni

Crispy fried zucchini / <i>Zucchine fritte 1</i>	115
Roasted potatoes / <i>Patate al forno</i>	95
Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	95
Mashed potatoes with truffles / <i>Pure di patate al tartufo 7</i>	135