

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 di 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 con 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 e marmellata; 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*

Artichoke risotto, mussels, salmon caviar and artichoke chips <i>Risotto ai carciofi, cozze, caviale di salmone e chips di carciofo</i>	445
--	-----

Shrimp and ricotta ravioli, bisque, salmon caviar, tarragon emulsion, turnip and vanilla purée <i>Ravioli ai gamberi e ricotta, bisque, caviale di salmone, emulsione al dragoncello, purea di rapa e vaniglia</i>	565
---	-----

Linguine with sea urchins, bottarga, lime and tuna tartare <i>Linguine ai ricci di mare, bottarga, lime e tartare di tonno</i>	565
---	-----

Spaghettoni with bagna cauda and squid ink sauce <i>Spaghettoni con bagna cauda e sugo al nero di seppia</i>	445
---	-----

MAIN COURSES*Secondi*

Baked stone bass fillet, lime butter sauce, lumpfish caviar and white asparagus purée, tarragon emulsion <i>Filetti di ombrina al forno, salsa al lime, uova di lompo e purea di asparagi bianchi, emulsione al dragoncello</i>	695
--	-----

Crispy pork belly with grilled cabbage, miso celeriac purée, pine nuts and fermented lemon pork jus <i>Pancetta di maiale croccante con cavolo cappuccio alla griglia, crema di rapa e miso, pinoli e jus di maiale con limone fermentato</i>	425
--	-----

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.

FISH*Pesce*

Sea bass fillet with one side dish of your choice <i>Filetto di branzino con contorno a scelta</i>	975
Tuna (By weight 100 g) / Tonno (Al peso 100 g)	355
Salmon (By weight 100 g) / Salmone (Al peso 100 g)	325

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)	325

*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 / <i>Insalata mista</i>	125
Roasted potatoes Grenaille / <i>Patate arrosto Grenaille</i>	155
Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	175
Mashed potatoes with truffles / <i>Pure di patate al tartufo</i>	195
Crispy fried zucchini / <i>Zucchine fritte</i>	155

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

BEER

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

WATER

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

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

BIO & ORGANIC TEA BY WHITE PEONY (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

LA BOTTEGA

Di Finestra

MENU

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

AROMI
RISTORANTE & BISTRO

amano

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!

lacollezioe.cz

BY
LA COLLEZIONE