

WINES BY THE GLASS

SPARKLING WINES

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superr. Doro Nature Brut	0,1 l	175
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi, Lombardia Grande Reservé Vilmart Cie	0,1 l	215 325

WHITE WINES

Sauvignon Merus 2020, Tiefenbrunner, Südtirol – Alto Adige	0,15 l	185
Soave Classico 2021, Inama, Veneto	0,15 l	175
Pinot Grigio 2021, Lis Neris, Friuli	0,15 l	225
Riesling Harrer 2021, Colterenzio	0,15 l	215
Soave Classico 2020, Inama	0,15 l	185
Bourgogne blanc Bachelet-Monnot 2019, Bourgogne	0,15 l	359

ROSÉ WINES

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

RED WINES

Pinot Nero Turmhof 2020, Tiefenbrunner, Südtirol – Alto Adige	0,15 l	285
Barbera d'Alba 2021, G.D. Vajra, Piemonte	0,15 l	240
Montepulciano d'Abruzzo 2021, Valle Reale, Abruzzo	0,15 l	195
Chianti Classico 2020, Riecine, Toscana	0,15 l	265
Campo Lavei Valpolicella 2019, Ca'Rugate, Veneto	0,15 l	245
La Massa, La Massa	0,15 l	335

SWEET WINES

Moscato di Pantelleria Kabir 2020, Donnafugata, Sicilia	0,1 l	185
---	-------	-----

WATER

Filtered water still / sparkling	0,50 l	59
Filtered water still / sparkling	1 l	99
Mattoni sparkling / gently sparkling	0,33 l	55
Mattoni sparkling	0,75 l	95
Aquila still	0,33 l	55
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)	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
Juice Granini (apple)	0,2 l	65
Fresh homemade lemonade (lemon, orange, grapefruit, ginger)	0,5 l	149

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)	75
Espresso Guatemala (mineral, long finish)	75
Espresso Giovanni Erbisti (slightly salty, rich, full taste, sweet finish)	75
Espresso macchiato	85
Doppio espresso	105
Cappuccino	89
Caffè Americano	85
Coretto Molinari	135
Lattè macchiato	85
Caffè Viennese	95
Irish coffee	175
Flat white	105

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	95
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

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



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

lacollezioe.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 265
*Uova Benedict con prosciutto cotto / salmone / spinaci*Rye bread with mashed avocado and poached egg 245
*Pane di segale con purè di avocado e uovo in camicia*Baked eggs with Italian bacon / prosciutto ham / cooked ham 195
*Uova in padella con pancetta / prosciutto crudo / prosciutto cotto*Baked toast with Fontina cheese, prosciutto cotto and salsa mornay 245
*Toast al forno con Fontina, prosciutto cotto e salsa mornay*Sausages from local butchers, served with cioppino bread and mustard 195
*Salsicce di macellai locali, servite con pane cioppino e senape***SWEET BREAKFAST***Colazione dolce*Waffle with plain yogurt and pickled cherries; croissant; banana-strawberry smoothie; homemade jam; butter; toasted Altamura bread 385
*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*Oatmeal porridge with forest fruit and nuts 175
*Porridge di avena con frutti di bosco e noci***SALTY BREAKFAST***Colazione salata*Cannellini beans alla Toscana with grilled salsiccia; smoked salmon toast; cooked ham; Asiago cheese; guacamole; butter; toasted Altamura bread 395
*Fagioli cannellini alla Toscana con salsiccia grigliata; pane tostato con salmone affumicato; prosciutto di cotto; formaggio Asiago; guacamole; burro; pane di Altamura tostato***HOMEMADE CROISSANT***I nostri cornetti*Butter / *Al burro* 69Vanilla / *Alla vagnilia* 89Chocolate / *Alla cioccolata* 89Apricot / *All'albicocca* 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*Bean soup with mussels and garlic croutons 265
*Zuppa di fagioli e cozze con crostini all'aglio*Beef broth with vegetables and beef oxtail 245
*Brodo di manzo con carne e verdure*Fennel carpaccio with pink shrimps, fresh oranges, fermented radishes 385
*Carpaccio di finocchi, arancia, gamberi rosa ravanelli fermentati*Tuna tartare with stracciatella and roasted tomatoes 425
*Tartare di tonno con stracciatella e pomodori arrosto*Veal carpaccio with tuna sauce, fried capers 395
*Carpaccio di vitello "tonnato" con capperi fritti*Beef tartare with Pecorino Sardo, chestnuts and horseradish mayonnaise 395
*Tartare di manzo con Pecorino Sardo, castagne, maionese al rafano*Truffle ricotta with Fiocco di Celli prosciutto, honey and roasted pine nuts 325
*Ricotta al tartufo con prosciutto Fiocco di Celli, miele e pinoli tostatati*Fried green peppers with spicy pecorino and balsamic vinegar Goccia Oro 285
*Friggitelli con pecorino piccante e aceto balsamico Goccia Oro*Board of assorted cheeses / salami by weight
*Tagliere di formaggi / salumi al peso***PASTA AND RISOTTO***Pasta e risotto*Pumpkin ravioli with gorgonzola fondue, almond crumble and toasted almonds 385
*Ravioli alla zucca con fonduta di gorgonzola e crumble all'amaretto, mandorle tostate*Rigatoni with broccoli, anchovies and salsiccia 385
*Rigatoni con broccoli, salsiccia, acciughe*Chestnut risotto with Ocelli cheese and lemon pistachios 375
*Risotto alle castagne con formaggio Ocelli e pistacchi al limone*Pappardelle with wild boar ragout 395
*Pappardelle al ragù di cinghiale***MAIN COURSES***Secondi*Grilled wild boar loin with wild mushrooms and port wine sauce 615
*Bisteca di daino con funghi e salsa all'porto*Grilled octopus with chickpea purée, lardo and salsa verde 625
*Polpo alla griglia con pure di ceci, lardo, salsa verde***RAW BAR****FISH RAW FOOD**Sea Bass filet / *Branzino filetto* 725Tuna 100 g / *Tonno 100 g* 355Salmon 100 g / *Salmone 100 g* 295**SEAFOOD / Frutti di mare**Oyster (1 pc) / *Ostriche (1 pc)* 155Argentinian shrimp (1 pc) / *Gambero Argentini (1 pc)* 125Scallop (1 pc) / *Capesanta (1 pc)* 135**FISH FOR 2 PERSON / Pesce per 2 persone**Sea bass / *Ostriche (1 pc)* 1450Sea Bream / *Orata* 1450Stone Fish / *Scorfano* 1590Turbot / *Rombo* 1550

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 / *Filetto di manzo 100 g* 325Veal fillet 100 g / *Filetto di vitello 100 g* 325**CARNE 100 G**Beef Rib Eye steak / *Rib Eye di manzo* 325Chicken breast / *Petto di pollo* 145Duck breast / *Petto di d'anatra* 185Veal steak / *Bistecca di vitello* 165Lamb chop / *Costoletta di agnello* 225Aged beef I-Bone / *Costata di Marchigiana* 215Aged beef T-Bone / *Fiorentina di Marchigiana* 225Aged beef I-Bone / *Costata di Chianina* 185Aged beef T-Bone / *Fiorentina di Chianina* 225

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 / *Tartufo* 85Pepper / *Pepe* 85Red wine / *Vino rosso* 85**SIDE DISHES***Contorni*Crispy fried zucchini / *Zucchine fritte* 145Roasted potatoes / *Patate al forno* 115Grilled vegetables / *Verdure grigliate* 125Mashed potatoes with truffles / *Pure di patate al tartufo* 165