

DRINKS

APERITIVES

Crodino (<i>non alcoholic</i>)	0,1l	70
Aperol Spritz	0,2l	155
Cynar Spritz	0,2l	145
Hugo Spritz	0,2l	145
Campari	0,1l	90
Campari soda	0,2l	95
Campari orange	0,2l	135
Cinzano bianco	0,1l	95
Cinzano rosso	0,1l	95
Cinzano extra dry	0,1l	95

WINE BY THE GLASS

Spumante Millesimato, Contratto	0,1l	159
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi	0,1l	165
Soave Classico, Gini*	0,15l	145
Gavi Pisé, La Raia*	0,15l	195
Pinot Grigio, Lis Neris	0,15l	180
Benefizio Riserva, Marchesi de Frescobaldi	0,15l	245
Canaiuolo Rosato, Montenedoli*	0,15l	145
Teroldego Foradori, Foradori*	0,15l	175
Un Litro, Ampeleia	0,15l	145
Nebbiolo Langhe, La Spinetta	0,15l	245
Vino Nobile di Montepulciano, Sanguineto*	0,15l	215

* Via del Vino import

DESSERT WINE

Moscato D'Asti, La Spinetta	0,1l	130
Moscato di Pantelleria Kabir, Donnafugata	0,1l	150

CORAVIN WINE

Barbaresco Camp Gros 2011, Marchesi di Gresy	0,1l	535
Barolo Campé 2003, La Spinetta	0,1l	675
Brunello di Montalcino 2011, Biondi Santi	0,1l	664
Sassicaia 2014, Tenuta San Guido	0,1l	656

MINERAL WATERS

Mattoni sparkling	0,33l	45
Mattoni sparkling	0,75l	85
Mattoni gently carbonated	0,33l	45
Aquila still	0,33l	45
Aquila still	0,75l	85

SOFT DRINKS

Fresh vegetable or fruit juice (<i>orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple</i>)	0,25l	125
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,2l	45
Fentimans Cola	0,275l	75
Tonic Thomas Henry	0,2l	65
Ginger Ale Fewer Tree	0,2l	65
Home made Ice tea	0,5l	115
Juice Granini (<i>strawberry, apple</i>)	0,2l	55
Home made lemonade (<i>lemon, ginger, cucumber, raspberry, orange, grapefruit</i>)	0,2l	45

DRINKS

BEER

Pilsner Urquell	0,33l	60
Stella Artois (<i>non-alcoholic</i>)	0,33l	50

CRAFT BEER TWO TALES

Bohemian lager	0,33l	85
Grepfruit lager	0,33l	85

COFFEE

Espresso Giamaica Afrigon		59
Espresso Giamaica (<i>decaffeinated</i>)		59
Espresso Macchiato		59
Doppio Espresso		85
Cappuccino		69
Flat white		89
Caffè Americano		59
Corretto Molinari		109
Caffè Latte		75
Caffè Viennese		79
Irish Coffee		145
Bombardino		125
Hot Chocolate Claudio Corallo (<i>with whipped cream</i>)		89

SELECTION OF INFUSIONS TEAS

Fresh mint tea	0,3l	69
Fresh mint tea with ginger	0,3l	75
Fresh ginger tea	0,3l	69

SELECTION OF RONNEFELDT TEAS

Classic English tea	0,3l	75
Darjeeling black tea	0,3l	75
Earl Grey	0,3l	75
Jasmine pearls	0,3l	95
Sencha	0,3l	85
Matcha Horai	0,3l	95
Roiboos	0,3l	75
Herbal infusion with ginger	0,3l	75
Camomile infusion	0,3l	75
Granny's garden	0,3l	75

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

LA BOTTEGA

Bistroteka

MENU



BREAKFAST

Breakfast served: MON–FRI: 9.00–11.00 / SAT, SUN: 9.00–17.00

BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS
Colazione con uova dalla fattoria

Eggs Benedict with sesame bagel and prosciutto cotto <i>Uova beneditte con bagel al sesame e prosciutto cotto</i>	195
Scrambled eggs with marinated salmon <i>Uova strapazzate con salmon marinato</i>	195
Omelette with Fontina cheese <i>Omelette con Fontina</i>	165
Mashed avocado with poached eggs and multigrain bread <i>Crema di avocado, uova in camicia e pane ai cereali</i>	165
Fried eggs with pancetta <i>Uova e pancetta</i>	165

SALTY BREAKFAST
Colazione salata

Asiago cheese, prosciutto cotto, homemade liver pâté with mostarda, baked eggs with pancetta, croissant, smoothie, Altamura bread, butter <i>Formaggio Asiago, prosciutto cotto, paté di fegato con mostarda, uova con pancetta, cornetto, smoothie, pane di Altamura e burro</i>	325
--	-----

SWEET BREAKFAST
Colazione dolce

Pancake with maple syrup and crème fraîche, smoothie, croissant, fruit salad, homemade jam, Altamura bread, butter <i>Pancake con sciroppo di acero e panna acida, smoothie, cornetto, macedonia, la nostra marmellata, pane di Altamura e burro</i>	325
---	-----

BREAKFAST SKILLET
Colazione in padella

Cannellini beans in tomato sauce with grilled sausage, quail eggs and homemade bread <i>Fagioli cannellini al pomodoro e salsiccia grigliata, uova di quaglia e pane fatto in casa</i>	295
---	-----

HOMEMADE CROISSANT
I nostril cornetti

Butter / <i>al burro</i>	59
Vanilla / <i>alla vaniglia</i>	79
Chocolate / <i>alla cioccolata</i>	79
Apricot / <i>all'albicocca</i>	79

Our professional team of bakers bake beautiful and fresh Italian products from local flour for all our restaurants and bistros every day. We are experts on natural leaven and the process of cold proofing when the dough is rising for several hours.

Everything from our bakery is prepared by hand and from natural ingredients without any additives and according to original recipes. For example Pane di Altamura is one of the most traditional kinds of pastry, with roots going back more than a thousand years.

MENU
APPETIZERS AND SOUPS
Antipasti e zuppa

Your choice of salad, charcuterie and cheese from our selection <i>Selezione dal buffet delle insalate, tagliere di formaggi e salami</i>	by weight al peso
Beef tartare with burrata foam and onion crumble <i>Tartara di manzo con spuma di burrata e briciole di cipolla</i>	365
Chicken broth with parmesan and chicken liver capeletti <i>Brodo di pollo con parmigiano e cappelletti ai fegatini</i>	135
Eggplant soup with puntarelle and poached egg <i>Zuppa di melanzana con puntarelle e uovo in camicia</i>	145

PASTA AND RISOTTO
Pasta e risotto

Tagliolini with beef cheeks ragout and dehydrated ricotta <i>Tagliolini al ragù di guanciaie e ricotta disidratata</i>	335
Artichoke risotto with truffle pecorino <i>Risotto ai carciofi con pecorino al tartufo</i>	325
Paccheri puttanesca and marinated anchovies <i>Paccheri alla puttanesca con acciughe marinate</i>	355
Ravioli filled with shrimp, shellfish velouté with cherry tomatoes and bottarga <i>Ravioli di gamberi, vellutata ai frutti di mare con pomodori ciliegini e bottarga</i>	375

MAIN COURSES
Secondi

Grilled octopus with sautéed black salsify, falafel and chorizo sauce <i>Piovra alla griglia con scorzonera saltata, falafel e salsa di chorizo</i>	525
Monkfish with garden pea purée, carrot and squid chips <i>Coda di rospo con purè di pisellini primavera, carote e chips di seppia</i>	475
Lamb knuckle with potato and carrot purée and vegetable tartare <i>Stinco di agnello con patate, puré di carote e tartare di verdure</i>	455
Pork Saltimbocca with smoked potato purée and baked garlic sauce <i>Saltimbocca di maiale, puré di patate affumicate e salsa di aglio al forno</i>	430

DESSERTS
Dolce

Choose among our wonderful desserts at the counter
Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina

ICE CREAM
Gelato

One scoop of ice cream by daily offer <i>Pallina di gelato secondo l'offerta quotidiana</i>	49
--	----

MEAT AND FISH

Please ask your waiter for more information

SEAFOOD
Frutti di mare

Oyster (1 pc) / <i>Ostriche (1 pc)</i>	129
Argentinian shrimp / <i>Gamberi Argentini</i>	105
Scallop / <i>Capesante</i>	115
Lobster for 2 people / <i>Aragosta per 2 persone</i>	1 450—1 650

FISH FOR 2 PEOPLE
Pesce per 2 persone

Sea bass / <i>Branzino</i>	1 250
Sea bream / <i>Orata</i>	1 250
Sole / <i>Sogliola</i>	1 450
Gouard / <i>Gallinella</i>	1 450
Turbot / <i>Rombo</i>	1 450
Stone Fish / <i>Scorfano</i>	1 450
John Dory / <i>San Pietro</i>	1 550
Monk Fish / <i>Coda di rospo</i>	1 450

MEAT
Carne 100 g

Beef Fillet / <i>Filletto di manzo</i>	285
Beef Entrecote / <i>Entrecote di manzo</i>	245
Beef Tomahawk / <i>Costata di manzo Tomahawk</i>	195
Aged beef I-Bone / <i>I-Bone di manzo</i>	185
Aged beef T-Bone steak / <i>T-Bone di manzo</i>	195
Lamb chop / <i>Costoletta di agnello</i>	225

SIDE DISHES
Contorni

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	29
Mixed salad / <i>Insalata mista</i>	75
Mashed potato / <i>Purè di patate</i>	75
Grilled vegetables / <i>Verdure alla griglia</i>	85
Baked potatoes with rosemary / <i>Patate al forno con rosmarino</i>	75
Sauteed spinach / <i>Spinaci saltati</i>	95

SAUCES
Salse per la carne 50 ml

Truffle / <i>Tartufo</i>	65
Pepper / <i>Pepe</i>	65
Red wine / <i>Vino rosso</i>	65