

## DRINKS

### APERITIVES

Crodino ( <i>non alcoholic</i> )	0,1l	70
Aperol Spritz	0,2l	145
Cynar Spritz	0,2l	145
Hugo Spritz	0,2l	145
Campari	0,1l	90
Campari soda	0,2l	95
Campari orange	0,2l	105
Cinzano bianco	0,1l	90
Cinzano rosso	0,1l	90
Cinzano Extra dry	0,1l	90

### WINES BY THE GLASS

Spumante Millesimato, Contratto	0,1l	159
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi	0,1l	165
Soave Classico, Gini*	0,15l	145
Verdicchio Le Oche, Fattoria San Lorenzo*	0,15l	195
Pinot Grigio, Lis Neris	0,15l	180
Benefizio Riserva, Marchesi de Frescobaldi	0,15l	245
Canaiuolo Rosato, Montenedoli*	0,15l	145
Il Frappato, Occhipinti*	0,15l	235
Terre di San Leonardo, Tenuta	0,15l	145
Nebbiolo Langhe, La Spinetta	0,15l	245
Vino Nobile di Montepulciano, Sanguineto*	0,15l	215

\* Via del Vino import

### DESSERT WINES

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

### CORAVIN WINES

Barbaresco Camp Gros 2011, Marchesi di Gresy	0,1l	535
Barolo Enrico VI 2007, Cordero di Montezemolo	0,1l	575
Brunello di Montalcino 2011, Biondi Santi	0,1l	664
Sassicaia 2014, Tenuta San Guido	0,1l	656
Montepulciano d'Abruzzo 1997, Emidio Pepe*	0,1l	725

### MINERAL WATERS

Mattoni sparkling	0,33l	45
Mattoni sparkling	0,75l	80
Mattoni gently carbonated	0,33l	45
Aquila still	0,33l	45
Aquila still	0,75l	80

### 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	0,3l	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	45
Home made lemonade ( <i>lemon, ginger, cucumber, raspberry, orange, grapefruit</i> )	0,5l	79—129

## 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
Black Ale	0,33l	90

### COFFEE

Espresso Giamaica Afrigon	49
Espresso Giamaica ( <i>Decaffeinated</i> )	49
Espresso Macchiato	49
Doppio Espresso	70
Cappuccino	55
Flat white	75
Caffè Americano	49
Corretto Molinari	105
Caffè Latte	60
Caffè Viennese	65
Irish Coffee	110
Bombardino	85
Hot Chocolate Claudio Corallo ( <i>with whipped cream</i> )	89

### SELECTION OF INFUSIONS TEAS

Fresh mint tea	55
Fresh mint tea with ginger	65
Fresh ginger tea	55

### SELECTION OF RONNEFELDT TEAS

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

If you require a menu listing food allergens, please feel free to ask 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

*Bistroteka*

## MENU

**BREAKFAST***Breakfast served: MON, FRI 9.00, 11.00 / SAT, SUN all day***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>	69
Chocolate / <i>alla cioccolata</i>	69
Apricot / <i>all'albicocca</i>	69

**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
Beef consommé with bread dumplings and Brussels sprouts <i>Ristretto di manzo con gnocchi di pane e cavolini di Bruxelles</i>	145
Creamy potato soup with duck confit, poppy seed and truffles <i>Crema di patate con anatra confit, semi di papavero e tartufo</i>	155

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

Papardelle with lamb ragout and root vegetables <i>Pappardelle al ragù di agnello e verdure</i>	345
Artichoke risotto with truffle pecorino <i>Risotto ai carciofi con pecorino al tartufo</i>	315
Squid ink tagliolini with shrimps, courgette and Crustacean foam <i>Tagliolini al nero di seppia con gamberi, zucchine e spuma ai crostacei</i>	365
Pumpkin ravioli with sage sauce, grilled leek and pancetta <i>Ravioli di zucca conditi con salvia, porro grigliato e pancetta</i>	355

**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
Poached cod with baked potatoes and amatriciana sauce <i>Merluzzo in bianco con patate al forno e salsa all'amatriciana</i>	475
Quail supreme with sweet potato purée and apple compote <i>Suprema di quaglia con patate dolci e composta di mele</i>	455
Pork Saltimboca with smoked potato purée, curly kale and baked garlic sauce <i>Saltimbocca di maiale con puré di patate affumicate, cavolo riccio 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*

**MEAT AND FISH***Please ask your waiter for more information***SEAFOOD**  
*Frutti di mare*

Oyster / <i>Ostriche</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 PERSONS**  
*Pesce per 2 persone*

Sea bass / <i>Branzino</i>	1 250
Sea bream / <i>Orata</i>	1 250
Rockfish / <i>Scorfano</i>	1 450
Turbot / <i>Rombo</i>	1 450
Sole / <i>Sogliola</i>	1 450
John Dory / <i>San Pietro</i>	1 550
Gournard / <i>Gallinella</i>	1 450
Monkfish / <i>Coda di rospo</i>	1 450

**MEAT**  
*Carne 100 g*

Beef tenderloin / <i>Filletto di manzo</i>	285
Beef entrecote / <i>Entrecote di manzo</i>	245
Beef l – bone / <i>Costata di manzo</i>	185
Beef T – bone / <i>Fiorentina di manzo</i>	195
Lamb chops / <i>Costolette di agnello</i>	225

**SIDE DISHES**  
*Contorni*

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	29
Mixed salad with cherry tomatoes / <i>Insalata mista noc pomodorini</i>	75
Spinach sautéed with chilli and garlic / <i>Spinaci saltati con peperoncino e aglio</i>	95
Grilled vegetable / <i>Verdure alla griglia</i>	85
Mashed potato / <i>Purè di patate</i>	75
Roasted potato with rosemary / <i>Arrosto con patate al rosmarino</i>	75

**SAUCES**  
*Salse per la carne 50 ml*

Truffle sauce / <i>Salsa al tartufo</i>	65
Pepper sauce / <i>Salsa al pepe</i>	65
Red wine sauce / <i>Salsa al vino rosso</i>	65

Our baker Domenico Colaianna alias Mimmo and his team bake beautiful and fresh Italian products from local flour for all our restaurants and bistros every day. Mimmo is an expert 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.