

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, Montenidoli*	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
Montepulciano d'Abruzzo 1997, Emidio Pepe*	0,1l	725

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	0,25l	125
<i>(orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple)</i>		
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	0,5l	79 - 129
<i>(lemon, ginger, cucumber, raspberry, orange, grapefruit)</i>		

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 Afribon	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

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 marinated salmon and sesame bagel Uova benedettine con salmone marinato e bagel al sesamo	225
Scrambled eggs with black truffle Uova strapazzate con tartufo nero	195
Omelette with Scamorza and tomatoes Omelette con scamorza e pomodori	175
Mashed avocado with poached eggs and multigrain bread Crema di avocado, uova in camicia e pane ai cereali	165
Fried eggs with prosciutto cotto Uova all’occhio di bue con prosciutto	175
Egg white frittata with spinach, mushrooms and pecorino Frittata di albume con spinaci, funghi e pecorino	165
SALTY BREAKFAST Colazione salata	
Asiago cheese, prosciutto cotto, homemade liver pâté with mostarda, baked eggs with pancetta, croissant, smoothie, Altamura bread, butter Formaggio Asiago, prosciutto cotto, paté di fegato con mostarda, uova con pancetta, cornetto, smoothie, pane di Altamura e burro	325
SWEET BREAKFAST Colazione dolce	
Pancake with maple syrup and crème fraîche, smoothie, croissant, fruit salad, homemade jam, Altamura bread, butter Pancake con sciroppo di acero e panna acida, smoothie, cornetto, macedonia, la nostra marmellata, pane di Altamura e burro	325
HOMEMADE CROISSANT I nostril cornetti	
Butter / al burro	59
Vanilla / alla vaniglia	79
Chcolate / alla cioccolata	79
Apricot / all’albicocca	79

MENU	
APPETIZERS AND SOUPS Antipasti e zuppa	
Beef tartare with burrata foam and onion crumble Tartara di manzo con spuma di burrata e briciole di cipolla	365
Chicken broth with parmesan and chicken liver capeletti Brodo di pollo con parmigiano e cappelletti ai fegatini	135
Gazpacho of baked bell peppers with pineapple and seared shrimps Gazpacho di peperoni con ananas e gamberi scottati	185
PASTA AND RISOTTO Pasta e risotto	
Tagliolini with beef cheeks ragout and dehydrated ricotta Tagliolini al ragù di guanciale e ricotta disidratata	335
Linguine with chanterelles, scallops and fennel sauté Linguine con finferli, capesante e finocchio saltato	355
Garden pea risotto with seabream carpaccio, marinated shallots and passion fruit Risotto ai piselli con carpaccio di orata, scalogno marinato e frutto della passione	325
Ravioli filled with shrimp, shellfish velouté with cherry tomatoes and bottarga Ravioli di gamberi, vellutata ai frutti di mare con pomodori ciliegini e bottarga	375
MAIN COURSES Secondi	
Grilled octopus with sautéed black salsify, falafel and chorizo sauce Piovra alla griglia con scorzonera saltata, falafel e salsa di chorizo	525
Grilled squid with potato purée, squid mayonnaise and celery Calamari alla griglio con puré di papate, maionese di seppia e sedano	415
Rabbit confit with spinach purée, potato fondant and grilled wild mushrooms Coniglio confit con puré di spinaci, fondant di patate e funghi selvatici grigliati	415
Pork Saltimboca, smoked potato purée and baked garlic sauce Saltimbocca di maiale, puré di patate affumicate e salsa di aglio al forno	375
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 Pallina di gelato secondo l’offerta quotidiana	49

MEAT AND FISH	
Please ask your waiter for more information	
SEAFOOD Frutti di mare	
Oyster (1 pc) / Ostriche (1 pc)	129
Argentinian shrimp / Gamberi Argentini	105
Scallop / Capesante	115
Lobster for 2 people / Aragosta per 2 persone	1 450—1 650
FISH FOR 2 PEOPLE Pesce per 2 persone	
Sea bass / Branzino	1 250
Sea bream / Orata	1 250
Lemon Sole / Soglia Limanda	1 450
Gounard / Gallinella	1 450
Turbot / Rombo	1 450
Stone Fish / Scorfano	1 450
John Dory / San Pietro	1 550
Monk Fish / Coda di rospo	1 450
MEAT Carne 100 g	
Beef Fillet / Filetto di manzo	285
Beef Entrecote / Entercote di manzo	245
Aged beef I-Bone / I-Bone di manzo	185
Aged beef T-Bone steak / T-Bone di manzo	195
Lamb chop / Costoletta di agnello	225
SIDE DISHES Contorni	
Homemade bread / Pane fatto in casa	29
Mixed green salad / Insalata mista	75
Potato pureé / Purè di patate	75
Grilled vegetables / Verdure alla griglia	85
Roasted potatoes / Patate arrosto	75
Sauteed spinach / Spinaci saltari	95
SAUCES Salse per la carne 50 ml	
Truffle / Tartufo	65
Pepper / Pepe	65
Red wine / Vino rosso	65

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.