

DRINKS

APERITIVES

Crodino (<i>non-alcoholic</i>)	0,1l	70
Aperol Spritz	0,2l	155
Cynar Spritz	0,2l	155
Hugo Spritz	0,2l	155
Campari	0,1l	95
Campari soda	0,2l	105
Campari orange	0,2l	145
Cinzano bianco	0,1l	105
Cinzano rosso	0,1l	105
Cinzano extra dry	0,1l	105

WINE BY THE GLASS

Spumante Millesimato, Contratto	0,1l	159
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi	0,1l	165
Soave Classico, Gini*	0,15l	145
Roero Arneis, Vietti	0,15l	195
Pinot Grigio, Ronco del Gelso	0,15l	180
Sauvignon Picol, Lis Neris	0,15l	280
Canaiuolo Rosato, Montenidoli*	0,15l	145
Valpolicella Camporeno, Monte Dall'Ora*	0,15l	190
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

Barolo Campé 2003, La Spinetta	0,1l	675
Brunello Di Montalcino Salvioni 2013	0,1l	645
Sassicaia 2014, Tenuta San Guido	0,1l	675

MINERAL WATER

Filtered water still / sparkling	0,50l	55
Filtered water still / sparkling	1 l	95
Mattoni sparkling / gently carbonated	0,33l	45
Mattoni sparkling	0,75l	85
Aquila still	0,33l	45
Aquila still	0,75l	85
Lemon	0,02l	20

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
Iced tea Sencha green	0,5l	115
Juice Granini (<i>strawberry, apple</i>)	0,2l	55
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
Grapefruit lager	0,33l	85

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
Rooibos	0,3l	75
Herbal infusion with ginger	0,3l	75
Camomile infusion	0,3l	75
Granny's garden fruit tea	0,3l	75

The menu with labeled allergens is available upon request of the staff. These wines contain the allergens Sulphur Dioxide and Sulphites. Service charge of 12, 5% will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests. All prices are in Czech crowns and 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 <i>Uova benedettine con salmone marinato e bagel al sesamo</i>	225
Scrambled eggs with black truffle <i>Uova strapazzate con tartufo nero</i>	195
Omelette with scamorza and tomatoes <i>Omelette con scamorza e pomodori</i>	175
Mashed avocado with poached eggs and multigrain bread <i>Crema di avocado, uova in camicia e pane ai cereali</i>	165
Fried eggs with prosciutto cotto <i>Uova all'occhio di bue con prosciutto</i>	175
Egg white frittata with spinach, mushrooms and pecorino <i>Frittata di albume con spinaci, funghi e pecorino</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
---	-----

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

Beef tartare with marinated chanterelles, caper mayonnaise, potato crumble and dried egg yolks <i>Tartara di manzo con finferli marinati, maionese di capperi, crumble di patate e grattata di tuorlo essiccato</i>	385
Tomato - melon soup with scallops, burrata, fermented pineapple and grissini <i>Gazpacho di pomodori ed anguria con capesante, burrata, ananas fermentato e grissini</i>	195
Beef broth with egg yolk and passatelli <i>Brodo di manzo con rosso d'uovo e passatelli</i>	165

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Garganelli cacciatore with parmesan cream and parsley <i>Garganelli alla cacciatore con fonduta di parmigiano e prezzemolo</i>	355
Linguine cacio e pepe with calamari <i>Linguine cacio e pepe con calamari</i>	295
Risotto with shrimp tartare, black pepper cream and wakame <i>Risotto con tartara di gamberi, crema al pepe e wakame</i>	385

Tortellini amatriciana with pecorino, guanciale and red onion jam <i>Tortellini amatriciana con pecorino, guanciale e marmellata di cipolle rosse</i>	365
--	-----

MAIN COURSES

Secondi

Grilled octopus with aubergine purée, peperonata and tapioca <i>Polpo grigliata con crema di melanzane, peperonata e tapioca</i>	545
Lamb ossobuco with smoked potato purée, bone marrow gremolata and pea pods <i>Ossobuco di agnello con crema di patate affumicate, gremolata di midollo e pisellini</i>	495

Duck breast with young carrot, carrot purée and baby red chard <i>Petto d'anatra con carote novelle, purea di carote e cardi rossi</i>	465
---	-----

Catfish fillet with saffron veloute, fermented radishes, clams and pressed celery <i>Filetto di pesce gatto con vellutata di zafferano, radicini fermentati, vongole e sedano pressato</i>	395
---	-----

VEGETARIAN

Vegetariano

Portobello burger with green lentils and marinated onion <i>Hamburger di funghi Portobello con lenticchie e cipolle marinate</i>	325
---	-----

Courgette flan with acqua di pecorino, thermo egg and summer truffle <i>Flan di zucchine con acqua di pecorino, uovo temperato e tartufo estivo</i>	295
--	-----

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 (1 pc) / <i>Ostriche (1 pc)</i>	129
Argentinian shrimp (1 pc) / <i>Gamberi Argentini (1 pc)</i>	105
Scallop (1 pc) / <i>Capesante (1 pc)</i>	115
Lobster for 2 people (1 pc) / <i>Aragosta per 2 persone (1 pc)</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
Lemon Sole / <i>Soglia Limanda</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
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 green salad / <i>Insalata mista</i>	75
Potato purée / <i>Purè di patate</i>	75
Grilled vegetables / <i>Verdure alla griglia</i>	85
Roasted potatoes with rosemary / <i>Patate arrosto al rosmarino</i>	75
Sautéed chard / <i>Bietole saltate</i>	95
Sautéed chanterelles / <i>Finferli 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