

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
Muller Thurgau, Castel Juval	0,15l	145
Friulano, Ronco Del Gelso	0,15l	145
Benefizio Riserva, Marchesi de Frescobaldi	0,15l	295
Canaiuolo Rosato, Montenidoli*	0,15l	145
Valpolicella Camporengo, Monte Dall'Ora*	0,15l	190
Un Litro, Ampeleia*	0,15l	145
Nebbiolo Langhe, La Spinetta	0,15l	245
Chianti Classico, Castello di Verazzano	0,15l	195
Donà Rouge, Hartmann Donà*	0,15l	235

* Via del Vino import

DESSERT WINE

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

CORAVIN WINE

Montepulciano d Abruzzo 2003, Emidio Pepe*		1 125
Barolo Campé 2003, La Spinetta	0,1l	675
Brunello Di Montalcino Salvioni 2013	0,1l	645

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 (orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple)	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 (strawberry, apple)	0,2l	55
Home made lemonade	0,5l	79 - 129
(lemon, ginger, cucumber, raspberry, orange, grapefruit, lavender)		

DRINKS

BEER

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

COFFEE

Espresso Giamaica Africon		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	0,3 l	69
Fresh mint tea with ginger	0,3 l	75
Fresh ginger tea	0,3 l	69

SELECTION OF RONNEFELDT TEAS

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

lacollezioe.cz

LA BOTTEGA

Bistroteka

MENU



BY
LA COLLEZIONE

BREAKFAST

Breakfast served: MON–FRI: 9:00–11:00 / SAT & SUN: 9:00–15:30

BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS

Colazione con uova dalla fattoria

Eggs Benedict with prosciutto cotto or marinated salmon <i>Uova Benedict con prosciutto cotto o salmone marinato</i>	225
Scrambled eggs with black truffle and pecorino romano <i>Uova strapazzate con tartufo nero e pecorino Romano</i>	195
Omelette with scamorza and tomatoes <i>Omelette con scamorza e pomodori</i>	175
Multicereal bread with avocado salsa and poached egg <i>Pane ai multicereali con mousse di avocado ed uovo in camicia</i>	165
Fried eggs with prosciutto cotto or pancetta <i>Uova in tegamino con prociutto cotto o pancetta</i>	175
Beans in tomato sauce with salsiccia, quail egg and pancetta <i>Fagioli in salsa di pomodoro con salsiccia, uovo di quaglia e pancetta</i>	295

SALTY BREAKFAST

Colazione salata

Asiago cheese, cooked ham, salami Milano, homemade liver pâté with mostarda, savoury croissant, smoothie, muffin with baked egg and spinach, Altamura bread, butter <i>Formaggio Asiago, prosciutto cotto, slame di Milano, pate'di fegatini fatto in casa con la mostrada, cornetto, smoothie, muffin o uovo in camicia e spinaci, pane di altamura</i>	325
---	-----

SWEET BREAKFAST

Colazione dolce

French toast with caramelized apples, smoothie, croissant, Bircher muesli, fruit salad, homemade jam, Altamura bread, butter <i>Tosta francese con mele caramellate, smoothie, cornetto, muesli, macedonia, marmellata fatta in casa, pane di altamura, 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**APPETIZER AND SOUPS**

Antipasto e zuppe

Beef tartare with pickled onions, mayonnaise with pickled cucumbers and mustard <i>Tartara di manzo con cipolle fermentate maionese al cetriolo e mostarda</i>	345
Rooster broth with cappelletti and vegetables <i>Brodo di cappone con cappelletti e vegetali</i>	165
Roasted cauliflower cream with black truffle and glazed chestnuts <i>Crema di cavolfiore arrostito con tartufo nero e castagne glassate</i>	175

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Rigatoni puttanesca with anchovy pesto <i>Rigatoni alla puttanesca con pesto di acciughe</i>	295
Tagliatele with wild-boar ragout and seasonal mushrooms <i>Tagliatelle con ragu di cinghiale e funghi di stagione</i>	315
Parmesan risotto with pear, gorgonzola and quail confit <i>Risotto al parmigiano con le pere, gorgonzola e confit di quaglia</i>	295
Fagottini stuffed with duck meat and red cabbage, confit potatoes and orange reduction <i>Fagottini all'anatra e cavolo nero, patate confit e riduzione di arancia</i>	325

MAIN COURSES

Secondi

Grilled cod with sautéed Castelluccio lentils, seafood velouté and mashed potatoes with lime <i>Merluzzo grigliato con lenticchie di Castelluccio, riduzione di cfrstacei e crema di patate e lime</i>	455
Veal rump steak sous-vide with grilled polenta, radicchio Treviso and red wine sauce <i>Bistecca di scamone di manzo cucinasta sous-vide, radicchio trevigiano e casla al vino rosso</i>	495
Grilled octopus with cannellini beans, fregola, confit of cherry tomatoes, and pepper sauce <i>Piovra alla griglia con cannellini, fregola, pomodorini confit e salsa ai peperoni</i>	545
Beef ribs with grilled peppers, barbeque sauce, onion gel and horseradish <i>Fracoste di manzo in salsa barbeque ai peperoni grigliati e rafano</i>	425

VEGETARIAN

Vegetariano

Portobello burger with green lentils and marinated onion <i>Hamburger di funghi Portobello con lenticchie e cipolle marinate</i>	325
Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella <i>Melanzane alla parmigiana con la mozzarella di bufala</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>Entercote 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 pureé / <i>Purè di patate</i>	75
Poached vegetables / <i>Vegetali al vapore</i>	85
Roasted potatoes with rosemary / <i>Patate arrosto al rosmarino</i>	75
Sautéed chard / <i>Bietole saltate</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