

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
Roero Arneis, Vietti	0,15l	195
Pinot Grigio, Ronco del Gelso	0,15l	180
Sauvignon Picol, Lis Neris	0,15l	280
Canaiuolo Rosato, Montenedoli*	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 2011, Biondi Santi	0,1l	664
Sassicaia 2014, Tenuta San Guido	0,1l	656

MINERAL WATERS

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		20

SOFT DRINKS

Fresh vegetable or fruit juice	0,25l	125
(orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple)		
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 (strawberry, apple)	0,2l	55
Home made lemonade	0,5l	79 - 129
(lemon, ginger, cucumber, raspberry, orange, grapefruit)		

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		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
Rooibos	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

lacollezioe.cz

LA BOTTEGA

Bistroteka

MENU



BY
LA COLLEZIONE

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

MENU**APPETIZERS AND SOUPS**
Antipasti e zuppa

Beef tartare with caper mayonnaise and potato chips <i>Tartara di manzo con maionese ai capperi e chips di patate</i>	365
Carrot soup with burrata-truffle foam <i>Zuppa di carote con spuma di burrata e tartufo</i>	145
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

Parmesan risotto with pulled lamb meat and pepper paste <i>Risotto al parmigiano con agnello sfilacciato e crema di pepe</i>	345
Linguine cacio e pepe with calamari <i>Linguine cacio e pepe con calamari</i>	295
Onion ravioli with poached cod cheeks and aceto di moscato sauce <i>avioli di cipolla con guancie di merluzzo e salsa all'aceto di moscato</i>	345
Fusili with hare meat ragout, root vegetable and pistachios <i>Fusilli al ragù di lepre, verdure e pistacchi</i>	385

MAIN COURSES
Secondi

Grilled octopus with pumpkin purée, squid sauce and enoki <i>Polpo alla griglia con puré di zucca, salsa di seppia ed enoki</i>	525
Veal cheeks with potato puree, red wine sauce and hazelnut gremolata <i>Guancia di vitello con purè di patate, salsa al vino rosso e gremolata di nocciole</i>	485
Duck breast with poached topinambour, figs and dried plums sauce <i>Petto d'anatra con topimambur, fichi e salsa di prugne</i>	445
Baby corn fed chicken with baked celeriac and marinated mushrooms <i>Polletto allevato a mais, sedano rapa e funghi marinati</i>	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

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
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 puree / <i>Purè di patate</i>	75
Grilled vegetables / <i>Verdure alla griglia</i>	85
Roasted potatoes / <i>Patate arrosto</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

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.