

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
Fresh 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
Maisel's Weisse (<i>non-alcoholic</i>)	0,33l	65

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	0,3 l	75

The menu with labeled allergens is available upon request of 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

lacollezioe.cz

LA BOTTEGA

Bistroteka

MENU



BY
LA COLLEZIONE

BREAKFAST**BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS**
Colazione con uova dalla fattoria

Omelette with scamorza and tomatoes <i>Omelette con scamorza e pomodori</i>	155
Multicereal bread with avocado salsa and poached egg <i>Pane ai multigrain con mousse di avocado ed uovo in camicia</i>	165
Fried eggs with prosciutto cotto / pancetta <i>Uova in tegamino con prosciutto cotto / pancetta</i>	175
Eggs Benedict with prosciutto cotto / marinated salmon <i>Uova Benedict con prosciutto cotto / salmone marinato</i>	195
Scrambled eggs with black truffle and pecorino romano <i>Uova strapazzate con tartufo nero e pecorino romano</i>	195
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, salame 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**SOUP AND APPETIZERS**
Zuppe e antipasto

White asparagus cream with smoked salmon and croutons <i>Crema di asparagi bianchi con salmone affumicato e crostini</i>	195
Grilled calamari with panzanella salad <i>Calamari grigliati con insalata di panzanella</i>	235
Beef tartare with pickled onions, mayonnaise with pickled cucumbers and mustard <i>Tartara di manzo con cipolle fermentate maionese al cetriolo e mostarda</i>	365

PASTA AND RISOTTO
Pasta e risotto

Tagliolini with shrimps, zucchini and lemon <i>Tagliolini con gamberi, zucchini e limone</i>	315
Cannelloni stuffed with beef meat ragout, artichokes, fava beans and spring onion sauce <i>Cannelloni ripieni di manzo e carciofi, salsa di cipollotti e fave</i>	325
Fagottini Genovese with basil pesto <i>Fagottini Genovese al pesto di basilico</i>	325
Risotto with chanterelles mushrooms and veal sweetbread <i>Risotto ai finferli ed animelle</i>	295

MAIN COURSES
Secondi

Grilled cod with Castelluccio lentils, seafood velouté and mashed potatoes with lime <i>Merluzzo grigliato con lenticchie di Castelluccio, riduzione di crostacei e crema di patate e lime</i>	465
Grilled octopus with mashed peas, fermented radishes with fennel and mint sauce <i>Polpo alla griglia con purea di piselli, radicini frementati, finocchio e salsa di menta</i>	545

VEGETARIAN
Vegetariano

Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella <i>Melanzane alla parmigiana con la mozzarella di bufala</i>	295
Cauliflower in butter with herb gremolata and hollandaise sauce <i>Cavolfiore al burro con gremolata di erbe e salsa Olandese</i>	285

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

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
Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	29

SAUCES
Salse per la carne 50 ml

Truffle / <i>Tartufo</i>	65
Pepper / <i>Pepe</i>	65
Red wine / <i>Vino rosso</i>	65