

BEVERAGES

APERITIVES

Crodino (non alcoholic)	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

SPARKLING WINES

Spumante Millesimato, Contratto	0,1l	159
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi	0,1l	165
Franciacorta Animante, Barone Pizzini	0,1l	185

WHITE WINES

Pinot Grigio, Lis Neris	0,15l	215
Chablis St.Pierre, Le Domaine d'Henri	0,15l	215
Arneis Blange, Cerreto	0,15l	195
Sauvignon Voglar, Dipoli Peter	0,15l	275

ROSÉ WINES

SOF Rosato, Bisorno	0,15l	225
---------------------	-------	-----

RED WINES

Rosso di Montalcino, Colosorbo	0,15l	215
Nebbiolo, Cordero di Montezemolo	0,15l	265
Bolgheri Rosso Valpolo, Sapaio	0,15l	295
Teroldego, Foradori	0,15l	255

SWEET WINES

Moscato d'Asti, La Spinetta	0,1l	130
-----------------------------	------	-----

CORAVIN WINES

Montepulciano d Abruzzo 2003, Emidio Pepe	0,1l	1125
Brunello Di Montalcino 2017, Salvioni	0,1l	645

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Fresh vegetable or fruit juice (orange, grapefruit, carrot, apple)	0,25l	155
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,2l	55
Tonic Thomas Henry	0,2l	65
Ginger Ale Fewer Tree	0,2l	65
Juice Granini (strawberry, apple)	0,2l	55
Homemade lemonade (lemon, ginger, cucumber, raspberry, orange, grapefruit)	0,5l	95-135

BEVERAGES

BEER

Pilsner Urquell	0,33l	70
Stella Artois (non-alcoholic)	0,33l	65

SELECTION OF INFUSION TEA (0,4 l)

Fresh mint tea	85
Fresh mint tea with ginger	95
Fresh ginger tea	85

RONNEFELDT TEA (0,3 l)

Classic English tea	95
Darjeeling black tea	95
Earl Grey	95
Jasmine pearls	135
Sencha	95
Matcha Horai	135
Rooibos	95
Herbal infusion with ginger	95
Camomile infusion	95
Granny's garden fruit tea	95

WATER

Mattoni sparkling / gently sparkling	0,33l	55
Mattoni sparkling	0,75l	95
Aquila still	0,33l	55
Aquila still	0,75l	95
Acqua Panna	0,75l	90
San Pellegrino	0,75l	90
Filtered water still / sparkling	0,5l	45
Filtered water still / sparkling	1l	85
Lemon	0,02l	20

COFFEE

Espresso Giamaica Afrigon	65
Espresso Giamaica (decaffeinated)	65
Espresso macchiato	75
Doppio espresso	95
Cappuccino	75
Flat white	95
Caffè Americano	75
Corretto Molinari	125
Caffè Latté	79

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.

www.rbclub.cz



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank. Join the RB Club too!

LA BOTTEGA

Bistroteka

MENU



BY
LA COLLEZIONE

BREAKFAST

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

BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS
 Colazione con uova dalla fattoria

Poached eggs with avocado and almonds <i>Uova in camicia con avocado e mandorle</i>	245
Fried eggs "Cacio e Pepe" <i>Uova fritte „Cacio e Pepe“</i>	275
Egg soufflé with truffles <i>Soufflé all'uovo con tartufo</i>	285
Eggs Benedict with Prosciutto Cotto and tramezzini <i>Uova alla Benedict con Prosciutto Cotto e tramezzini</i>	295
Eggs Benedict with salmon and tramezzini <i>Uova alla Benedict con salmone e tramezzini</i>	295
Eggs Benedict with avocado and tramezzini <i>Uova alla Benedict con avocado e tramezzini</i>	265
Scrambled eggs with salmon pastrami and marinated radish <i>Uova strapazzate con pastrami di salmone e radicchio marinato</i>	375

CONTINENTAL BREAKFAST
 Colazione continentale

Homemade bread, butter, marmalade, caponata, mortadella, bresaola, ham, cheese, boiled egg; waffle with whipped mascarpone, orange peel and strawberry cream <i>Pane fatto in casa, burro, marmellata, caponata, mortadella, bresaola, prosciutto, formaggio, uovo sodo; cialda con mascarpone montato, scorza d'arancia e crema di fragole</i>	495
--	-----

SWEET BREAKFAST
 Colazione dolce

Waffle with whipped mascarpone, orange peel and strawberry cream <i>Waffle on mascarpone montato, scorza d'arancia e crema di fragole</i>	265
--	-----

HOMEMADE CROISSANT
 I nostri cornetti

Butter / <i>Al burro</i>	59
Vanilla / <i>Alla vagnilia</i>	75
Chocolate / <i>Alla cioccolata</i>	75

DESSERTS
 Dolci

Selection of desserts to choose from our counter
Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina

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
STARTERS AND SOUP
 Antipasti e zuppe

Poultry broth with cappelletti and vegetable <i>Brodo di gallina con cappelletti e verdure</i>	195
Calamari Carbonara <i>Calamari Carbonara</i>	345
Roastbeef with Bagna càuda sauce <i>Roastbeef con salsa di Bagna càuda</i>	315
Mozzarella with chanterelles and black currant <i>Mozzarella con finferli e ribes nero</i>	295
Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi</i>	395
Selection of salads to choose from our counter <i>Una selezione di insalate vi aspetta nella vetrina</i>	by weight al peso

PASTA AND RISOTTO
 Pasta e risotto

Mezzi rigatoni all'Amatriciana <i>Mezzi rigatoni all'Amatriciana</i>	345
Pappardelle with wild boar ragout <i>Pappardelle al ragù di cinghiale</i>	365
Ravioli with porcini mushrooms, truffle butter and ricotta <i>Ravioli ai funghi porcini, burro al tartufo e ricotta</i>	415
Risotto alla Milanese <i>Risotto alla Milanese</i>	365

MAIN COURSES
 Secondi

Guinea fowl variation with baked vegetable <i>Variazione di faraona con verdure al forno</i>	595
Cod fish with parsnip, cauliflower and black truffles <i>Baccalà con pastinaca, cavolfiore e tartufo nero</i>	625
Duck breast, duck hearts and chicory <i>Petto d'anatra, cuori di anatra e radicchio</i>	565
Baked celeriac with BBQ sauce and onion purée <i>Sedano rapa al forno con salsa BBQ e purea di cipolle</i>	365

MEAT AND FISH

Please ask your waiter for more information

SEAFOOD
 Frutti di mare

Oyster (1 pc) / <i>Ostriche (1 pc)</i>	139
Shrimp / <i>Gambero</i>	75

FISH FOR 2 PERSON
 Pesce per 2 persone

Sea Bass / <i>Branzino</i>	1750
Sea Bream / <i>Orata</i>	1750
Lemon Sole / <i>Sogliola</i>	1550
Gouard / <i>Gallinella</i>	1850
Turbot / <i>Rombo</i>	1850
Stone Fish / <i>Scorfano</i>	1950
John Dory / <i>San Pietro</i>	1950
Monk Fish / <i>Coda di rospo</i>	1950

All fish and seafood according to the current daily offer.
Tutto pesce e frutti di mare in base all'attuale offerta giornaliera.

MEAT
 Carne 100 g

Beef fillet (min. 200 g) / <i>Filetto di manzo</i>	345
Beef Entrecote (min. 300 g) / <i>Entrecote di manzo</i>	295
Aged beef I-Bone (min. 800 g) / <i>I-Bone di manzo</i>	245
Aged beef T-Bone (min. 800 g) / <i>T-Bone di manzo</i>	245
Texas beef I-Bone steak (min. 800 g) / <i>Texas I-Bone di manzo</i>	310
Lamb chop (min. 300 g) / <i>Costoletta di agnello</i>	265

Other types of meat according to the current daily offer
Altri tipi di carne in base all'attuale offerta giornaliera

SAUCES
 Salse per la carne 50 ml

Truffle / <i>Tartufo</i>	95
Pepper / <i>Pepe</i>	65
Red wine / <i>Vino rosso</i>	75

SIDE DISHES
 Contorni

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	35
Potato purée / <i>Puré di patate</i>	85
Grilled vegetable / <i>Verdure alla griglia</i>	125
Roasted potatoes with rosemary / <i>Patate arrosto al rosmarino</i>	85
Spinach sauté / <i>Spinaci saltati</i>	125