

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 BY THE GLASS

Spumante Millesimato, Contratto	0,1l	159
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi	0,1l	165
Franciacorta '61 Brut, Berlucchi	0,1l	165

WHITE WINES BY THE GLASS

Pinot Grigio Merus, Tiefenbrunner	0,15 l	165
Riesling Harrer, Colterenzio	0,15 l	185
Arneis Blange, Cerreto	0,15 l	195

ROSÉ WINES BY THE GLASS

Etna Rosato, Girolamo Russo	0,15 l	185
-----------------------------	--------	-----

RED WINES BY THE GLASS

Primitivo di Manduria, Fellingine	0,15 l	185
Rosso di Montalcino, Colosorbo	0,15 l	215
Nebbiolo, G.D.Vajra	0,15 l	215

SWEET WINES BY THE GLASS

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

CORAVIN WINES

Montepulciano d Abruzzo 2003, Emidio Pepe	0,1l	1125
Barolo Campé 2003, La Spinetta	0,1l	675
Brunello Di Montalcino 2013, 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	0,33 l	70
Stella Artois (non-alcoholic)	0,33 l	65

SELECTION OF INFUSION TEA (0,4 l)

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

RONNEFELDT TEA

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	0,33 l	55
Mattoni sparkling	0,75 l	95
Aquila still	0,33 l	55
Aquila still	0,75 l	95
Filtered water still / sparkling	0,5 l	45
Filtered water still / sparkling	1 l	85
Lemon	0,02 l	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



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přidejte se do RB Clubu i Vy!

lacollezione.cz

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

Omelette topped with stracciatella mozzarella and truffles <i>Omelette, stracciatella di mozzarella e tartufo</i>	285
Fried eggs in tomato sauce, burrata, Prosciutto Crudo and basil <i>Uova fritte in salsa di pomodoro e basilico, burrata e Prosciutto Crudo</i>	265
Eggs 63 °C, veal sausage, cannellini beans and fried onion <i>Uova 63 °C, salsiccia di vitello, fagioli cannellini e cipolla fritta</i>	325
Eggs Benedict with Prosciutto Cotto / salmon / avocado and bagel <i>Uova Benedict con Prosciutto Cotto / salmone / avocado e bagel</i>	275
Poached eggs, crème fraîche, salmon tartare, chives and Beluga caviar <i>Uovo in camicia, panna fresca, tartare di salmone, erba cipollina e caviale Beluga</i>	325

CONTINENTAL BREAKFAST
Colazione continentale

Homemade bread; butter; marmalade; peperonata; mortadella; bresaola; ham; cheese; boiled egg; waffle with whipped mascarpone and lemon zest, blueberries and maple syrup with grappa <i>Pane fatto in casa; burro; marmellata; peperonata; mortadella; bresaola; prosciutto; formaggio; uovo sodo; waffle con mascarpone montato e scorza di limone, mirtili e sciroppo d'acero con grappa</i>	395
---	-----

SWEET BREAKFAST
Colazione dolce

Donut "Bombolone" to the current daily offer <i>Bombolone all'attuale offerta giornaliera</i>	75
Waffle with whipped mascarpone and lemon zest, blueberries and maple syrup with grappa <i>Waffle con mascarpone montato e scorza di limone, mirtili e sciroppo d'acero con grappa</i>	245

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

Scallops, cucumber juice, tomato water and panzanella <i>Capesante, succo di cetriolo, acqua di pomodoro e panzanella</i>	345
Beef tartare with smoked egg yolk, crispy onion and brioche <i>Tartare di manzo con tuorlo d'uovo affumicato, cipolla fritta e brioche</i>	365
Poultry broth, cappelletti filled with mortadella, chives and egg 63 °C <i>Brodo di pollame, cappelletti ripieni di mortadella, erba cipollina e uovo 63 °C</i>	195
Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi</i>	325
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

Linguine Benedetto Cavalieri with fennel, prawns tartare, Beluga caviar and lemon zest <i>Linguine Benedetto Cavalieri con finocchi, tartare di gamberi, caviale Beluga e scorza di limone</i>	385
Agnolotti filled with ricotta, green pea purée, morels and parmesan crumble <i>Agnolotti ripieni di ricotta, purea di piselli, spugnole e crumble di parmigiano</i>	345
Fusilloni with rabbit ragout, semi dried cherry tomatoes and pecorino foam <i>Fusilloni al ragù di coniglio, pomodorini semi secchi e spuma di pecorino</i>	345
Risotto with artichokes and pork liver paté <i>Risotto ai carciofi e paté di fegatini</i>	365

MAIN COURSES
Secondi

Grilled octopus, couscous with zucchini, Spianata Calabria salami and saffron sauce <i>Polpo alla griglia, cous cous con zucchine, salame Spianata Calabria e salsa allo zafferano</i>	595
Lamb brasato, glazed carrots and rhubarb <i>Brasato di agnello, carote glassate e rabarbaro</i>	525
Baked cauliflower with egg 63 °C, egg yolk emulsion, capers and mustard seeds <i>Cavolfiore al forno con uovo 63 °C, emulsione di tuorlo d'uovo, capperi e semi di senape</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>	1350
Sea Bream / <i>Orata</i>	1350
Lemon Sole / <i>Sogliola</i>	1650
Gouard / <i>Gallinella</i>	1450
Turbot / <i>Rombo</i>	1450
Stone Fish / <i>Scorfano</i>	1550
John Dory / <i>San Pietro</i>	1650
Monk Fish / <i>Coda di rospo</i>	1550

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>	245
Aged beef I-Bone (min. 800 g) / <i>I-Bone di manzo</i>	225
Aged beef T-Bone (min. 800 g) / <i>T-Bone di manzo</i>	245
Lamb chop (min. 300 g) / <i>Costoletta di agnello</i>	245

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>	85
Pepper / <i>Pepe</i>	65
Red wine / <i>Vino rosso</i>	75

SIDE DISHES
Contorni

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	35
Little gem lettuce / <i>ILattuga zuccherina</i>	95
Potato purée / <i>Puré di patate</i>	75
Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	125
Roasted potatoes with rosemary / <i>Patate arrosto al rosmarino</i>	95
Spinach sauté / <i>Spinaci saltati</i>	95