

BEVERAGES

APERITIVES

Crodino (non alcoholic) 12	0,1l	70
Aperol Spritz 12	0,2l	155
Cynar Spritz 12	0,2l	155
Hugo Spritz 12	0,2l	155
Campari 12	0,1l	95
Campari soda 12	0,2l	105
Campari orange 12	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 12	0,1l	159
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi 12	0,1l	165
Franciacorta '61 Brut, Berlucchi 12	0,1l	165

WHITE WINES BY THE GLASS

Pinot Grigio Merus, Tiefenbrunner 12	0,15l	165
Riesling Harrer, Colterenzio 12	0,15l	185
Arneis Blange, Cerreto 12	0,15l	195

ROSÉ WINES BY THE GLASS

Etna Rosato, Girolamo Russo 12	0,15l	185
---------------------------------------	-------	-----

RED WINES BY THE GLASS

Primitivo di Manduria, Felling 12	0,15l	185
Rosso di Montalcino, Colosorbo 12	0,15l	215
Nebbiolo, G.D.Vajra 12	0,15l	215

SWEET WINES BY THE GLASS

Moscato d'Asti, La Spinetta 12	0,1l	130
---------------------------------------	------	-----

CORAVIN WINES

Montepulciano d'Abruzzo 2003, Emidio Pepe 12	0,1l	1125
Barolo Campé 2003, La Spinetta 12	0,1l	675
Brunello Di Montalcino 2013, Salvioni 12	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 1	0,33l	70
Stella Artois (non-alcoholic) 1	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

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
Filtered water still / sparkling	0,5l	45
Filtered water still / sparkling	1l	85
Lemon	0,02l	20

COFFEE

Espresso Giamaica Africon	65
Espresso Giamaica (decaffeinated)	65
Espresso macchiato 7	75
Doppio espresso	95
Cappuccino 7	75
Flat white 7	95
Caffè Americano	75
Corretto Molinari	125
Caffè Latté 7	79

ALLERGENS / ALLERGENI

- Cereals containing gluten / Cereali contenenti glutine
- Crustaceans / Crostacei
- Eggs / Uova
- Fish / Pesce
- Peanuts / Arachidi
- Soy / Soia
- Milk / Latte
- Nuts / Noci
- Celery / Sedano
- Mustard / Senape
- Sesame seeds / Semi di sesamo
- Sulfur dioxide and sulphites / Anidride solforosa e solfiti
- Lupines / Lupini
- Mollusks / Molluschi

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 3, 7</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 3, 7</i>	265
Eggs 63 °C, veal sausage, cannellini beans and fried onion <i>Uova 63 °C, salsiccia di vitello, fagioli cannellini e cipolla fritta 1, 3, 7, 9</i>	325
Eggs Benedict with Prosciutto Cotto / salmon / avocado and bagel <i>Uova Benedict con Prosciutto Cotto / salmone / avocado e bagel 1, 3, 7</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 3, 4, 7, 9</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, mirtilli e sciroppo d'acero con grappa 1, 3, 7, 8</i>	395
---	-----

SWEET BREAKFAST

Colazione dolce

Donut "Bombolone" to the current daily offer <i>Bombolone all'attuale offerta giornaliera 1, 3, 7</i>	75
Waffle with whipped mascarpone and lemon zest, blueberries and maple syrup with grappa <i>Waffle con mascarpone montato e scorza di limone, mirtilli e sciroppo d'acero con grappa 1, 3, 7</i>	245

HOMEMADE CROISSANT

I nostri cornetti

Butter / <i>Al burro 1, 3, 7, 8</i>	59
Vanilla / <i>Alla vagnilia 1, 3, 7, 8</i>	75
Chocolate / <i>Alla cioccolata 1, 3, 7, 8</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 7, 14</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 1, 3, 7</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 1, 3, 7</i>	195
Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi 1, 7</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 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14</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 1, 3, 7, 9</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 1, 3, 7, 9, 12</i>	345
Risotto with artichokes and pork liver paté <i>Risotto ai carciofi e paté di fegatini 4, 7, 9, 12</i>	365

MAIN COURSES

Secondi

Grilled octopus, couscous with zucchini, Spianata Calabra salami and saffron sauce <i>Polpo alla griglia, cous cous con zucchini, salame Spianata Calabra e salsa allo zafferano 1, 4, 7, 9, 12, 14</i>	595
Lamb brasato, glazed carrots and rhubarb <i>Brasato di agnello, carote glassate e rabarbaro 7, 9, 12</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 3, 7, 9</i>	365

MEAT AND FISH

Please ask your waiter for more information

SEAFOOD

Frutti di mare

Oyster (1 pc) / <i>Ostriche (1 pc) 14</i>	139
Shrimp / <i>Gambero 2</i>	75

FISH FOR 2 PERSON

Pesce per 2 persone

Sea bass / <i>Branzino 4</i>	1350
Sea Bream / <i>Orata 4</i>	1350
Lemon Sole / <i>Sogliola 4</i>	1650
Gouard / <i>Gallinella 4</i>	1450
Turbot / <i>Rombo 4</i>	1450
Stone Fish / <i>Scorfano 4</i>	1550
John Dory / <i>San Pietro 4</i>	1650
Monk Fish / <i>Coda di rospo 4</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 7, 9</i>	85
Pepper / <i>Pepe 7, 9, 12</i>	65
Red wine / <i>Vino rosso 9, 12</i>	75

SIDE DISHES

Contorni

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa 1</i>	35
Little gem lettuce / <i>Lattuga zuccherina 12</i>	95
Potato purée / <i>Puré di patate 7</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