

BEVERAGES

APERITIVES

Crodino (<i>non alcoholic</i>)	0,1l	95
Aperol Spritz	0,2l	205
Cynar Spritz	0,2l	205
Hugo Spritz	0,2l	165
Campari	0,1l	95
Campari soda	0,2l	155
Campari orange	0,2l	165
Cinzano Bianco	0,1l	105
Cinzano Rosso	0,1l	105
Cinzano Extra Dry	0,1l	105
Mimosa	0,12l	195

WINE BY THE GLASS

SPARKLING WINES

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT NAT. Le Vigne di Alice	0,1l	135
FRANCIACORTA DOSSAGIO ZERO Barone Pizzini	0,1l	195
FRANCIACORTA '61 ROSÉ Berlucci	0,1l	215

WHITE WINES

GAVI DI GAVI LA MEIRANA Broglia 2022	0,15l	185
SAUVIGNON VOGLAR Peter Dipoli 2020	0,15l	295
RIESLING RHEINGAU Eva Fricke 2022	0,15l	265
GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS Rabl 2021	0,15l	215
CHABLIS SAINT PIERRE Le Domaine d'Henri 2022	0,15l	265

ROSÉ WINES

SOF ROSATO Biserno 2022	0,15l	235
-------------------------	-------	-----

RED WINES

VALPOLICELLA RIPASSO JAGO Villa Spinosa 2019	0,15l	215
BARBARESCO MONDINO Piero Busso 2020	0,15l	475
CHIANTI CLASSICO Riecine 2022	0,15l	295
CANNONAU RISERVA Pala 2020	0,15l	275

SWEET WINES

MOSCATO D'ASTI G.D.Vajra	0,1l	135
--------------------------	------	-----

BEER

Pilsner Urquell	0,33l	95
Stella Artois (<i>non-alcoholic</i>)	0,33l	75

WATER

Filtered water still / sparkling	0,5l	60
Filtered water still / sparkling	1l	100
Mattoni sparkling / gently sparkling	0,33l	65
Mattoni sparkling	0,75l	105
Aquila still	0,33l	65
Aquila still	0,75l	105
Acqua Panna	0,75l	105
San Pellegrino	0,75l	115
Lemon	0,02l	20

BEVERAGES

COFFEE

Espresso Giovanni Erbisti (<i>slightly salty, rich, full taste, sweet finish</i>)	85
Espresso Giamaica (<i>decaffeinated</i>)	85
Espresso macchiato	95
Doppio espresso	115
Cappuccino	95
Flat white	115
Caffè Americano	95
Corretto Molinari	145
Caffè Latté	105

We are proud to serve you coffee from Gianni Frasi's
Laboratorio di Torrefazione Giamaica Café.

SELECTION OF INFUSION TEA (0,4 l)

Fresh mint tea	95
Fresh mint tea with ginger	105
Fresh ginger tea	95

RONNEFELDT TEA (0,3 l)

Classic English tea	105
Darjeeling black tea	105
Earl Grey	105
Jasmine pearls	145
Sencha	115
Rooibos	105
Herbal infusion with ginger	105
Camomile infusion	95
Granny's garden fruit tea	95

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Fresh vegetable or fruit juice (<i>orange, grapefruit, carrot, apple</i>)	0,25l	155
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	75
Thomas Henry Tonic, Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	75
Juice Granini (<i>strawberry, apple</i>)	0,2l	75
Homemade lemonade (<i>lemon, ginger, raspberry, orange, grapefruit</i>)	0,5l	95-135
Amity Matcha (<i>grapefruit, lime</i>)	0,33l	95
Amity Cola (<i>caffeine free</i>)	0,33l	95

We are La Collezione, one big Italian family.
Enjoy all our restaurants and the Laboratorio cooking school.

AROMI amano
RISTORANTE & BISTRÒ

LA FINESTRA
IN CUCINA

LA BOTTEGA laboratorio

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!

lacollezioe.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

Poached eggs with black truffle <i>Uova in camicia al tartufo nero</i>	195
Scrambled eggs with onion <i>Uova strapazzate e cipolla</i>	185
Omelette with Asiago cheese, prosciutto cotto & wild herbs salad <i>Omelette con Asiago, prosciutto cotto e insalata di erbette</i>	195
Eggs Benedict with prosciutto cotto & focaccia <i>Uova alla Benedict con prosciutto cotto e focaccia</i>	245

Oat porridge with fruit and hazelnuts <i>Porridge d'avena con frutta e nocciole</i>	165
--	-----

Avocado pudding with cocoa, dried fruit, cashew nuts <i>Pudding di avocado con cacao, frutta secca, anacardi</i>	175
---	-----

Homemade croissant with butter & marmalade <i>Il nostro croissant col burro e la marmellata</i>	95
--	----

LA BOTTEGA BREAKFAST

La colazione della Bottega

Prosciutto cotto, Asiago cheese, Milano salami, shakshouka, egg 63 °C with black truffles, homemade pâté, fruit smoothie, butter & homemade bread <i>Prosciutto cotto, formaggio Asiago, salame Milano, shakshouka, uova 63 °C con tartufo nero, patè fatto in casa, smoothie di frutta, burro e pane fatto in casa</i>	385
--	-----

SWEET BREAKFAST LA BOTTEGA

La colazione dolce della Bottega

Waffle with cherry jelly with vanilla curd cheese, seasonal fruits with coconut yogurt, hazelnut cream, fruit smoothie, butter and croissant <i>Waffle con gelatina di ciliegie con cagliata di vaniglia, frutta di stagione con yogurt al cocco, crema di nocciole, smoothie di frutta, burro e croissant</i>	385
---	-----

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

SOUPS AND STARTERS

Zuppe e antipasti

Acquacotta	245
Capon broth with tortellini <i>Brodo di cappone con tortellini</i>	265
Vitello tonnato	395
Eggplant parmigiana <i>Parmigiana di melanzane</i>	295
Beef tartare, bagna cauda <i>Tartare di manzo, bagna cauda</i>	395
Piadina from Marche, prosciutto San Daniele, stracchino, rocket <i>Piadina Marchigiana sfogliata, prosciutto San Daniele, stracchino e rucola</i>	295
Caponata with burrata <i>Caponata con burrata</i>	345
Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salumi</i>	445

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Lasagne Vincisgrassi <i>Lasagne Vincisgrassi</i>	395
Agnolotti del plin, butter, sage and roast sauce <i>Agnolotti del Plin, burro, salvia e riduzione di arrosto</i>	395
Lemon risotto, fennel, red shrimps <i>Risotto al limone, finocchi, gamberi rossi</i>	395
Spaghetti A.O.P. with tuna tartare and raw tomatoes <i>Spaghetti A.O.P. con tartare di tonno e pomodoro crudo</i>	395
Tagliatelle with traditional beef ragout <i>Tagliatelle al classico ragù di manzo</i>	295
Rigatoni carbonara, black truffle <i>Rigatoni carbonara, tartufo nero</i>	365
Tagliolini pomodoro with burrata <i>Tagliolini pomodoro e burrata</i>	315
Fusilli Amatriciana <i>Fusilli all'amatriciana</i>	295

MAIN COURSES

Secondi

Rabbit alla Cacciatora, polenta, guanciale <i>Coniglio alla cacciatora, polenta, guanciale</i>	545
Beef brisket, red wine sauce, Jerusalem artichoke, carrot <i>Petto di manzo, salsa al vino rosso, topinambur, carota</i>	595
Duck breast, onion, potatoes, balsamico <i>Petto d'anatra, cipolla, patate, balsamico</i>	595
Seafood variation, cauliflower, romanesco <i>Variazioni di frutti di mare, cavolfiore, romanesco</i>	695

MEAT AND FISH

Please ask your waiter for more information

MEAT

Carne 100 g

Beef fillet (min. 200 g) / <i>Filetto di manzo</i>	100 g / 345
Beef Entrecote (min. 300 g) / <i>Entrecote di manzo</i>	100 g / 315
Aged beef I-bone (min. 800 g) / <i>I-bone di manzo</i>	100 g / 265
Aged beef T-bone (min. 800 g) / <i>T-bone di manzo</i>	100 g / 285
Texas beef I-bone steak (min. 800 g) / <i>Texas I-bone di manzo</i>	100 g / 315
Lamb chop (min. 300 g) / <i>Costoletta di agnello</i>	100 g / 295

SAUCES

Salse per la carne 50 ml

Truffle / <i>Tartufo</i>	125
Pepper / <i>Pepe</i>	125
Red wine / <i>Vino rosso</i>	125

FISH FOR 2 PERSON

Pesce per 2 persone

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

Sea bass / <i>Branzino</i>	1 950
Sea bream / <i>Orata</i>	1 950
Lemon Sole / <i>Sogliola</i>	2 750
Gouard / <i>Gallinella</i>	1 850
Turbot / <i>Rombo</i>	1 950
Stone fish / <i>Scorfano</i>	2 650
John Dory / <i>San Pietro</i>	2 750
Monkfish / <i>Coda di rospo</i>	1 950

We prepare fresh fish grilled or baked in salt crust with two side dishes.
Furthermore, fish is prepared in meunière or guazzetto sauce.
We will recommend the preparation of the fish based on its type.

SIDE DISHES

Contorni

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	35
Potato purée / <i>Puré di patate</i>	95
Grilled vegetable / <i>Verdure alla griglia</i>	145
Roasted potatoes with rosemary / <i>Patate arrosto al rosmarino</i>	95
Spinach sauté / <i>Spinaci saltati</i>	145