

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

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT NAT. Le Vigne di Alice	0,1l	135
FRANCIACORTA BRUT Barone Pizzini	0,1l	185
FRANCIACORTA '61 ROSÉ Berlucchi	0,1l	195

WHITE WINES

ROERO ARNEIS Vietti	0,15l	195
SOAVE CLASSICO FOSCARINO Inama	0,15l	285
SAUVIGNON VOGLAR Peter Dipoli	0,15l	275
GRÜNER VELTLINER HOHER RAIN Geyerhof	0,15l	195
RIESLING RHEINGAU Eva Fricke	0,15l	265

ROSÉ WINES

SOF ROSATO Biserno	0,15l	225
--------------------	-------	-----

RED WINES

PINOT NERO TURMHOF Tiefenbrunner	0,15l	255
VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO BASTIGLIA Ca' Rugate	0,15l	215
BARBARESCO Produttori del Barbaresco	0,15l	385
BOLGHERI ROSSO VOLPOLO Sapaio	0,15l	295

SWEET WINES

RIESLING ROTHENBERG GG AUSLESE Gunderloch	0,05l	225
---	-------	-----

CORAVIN WINES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2003 Emidio Pepe	0,1l	1 125
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 Fever Tree	0,2l	65
Juice Granini (strawberry, apple)	0,2l	55
Homemade lemonade	0,5l	
(lemon, ginger, raspberry, orange, grapefruit)		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 Africon		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

Beef tartare, potato skins and pickled onions <i>Tartare di manzo, bucce di patate e cipolle sottaceto</i>	365
Bruschetta with bresaola and robiola cheese tre latti <i>Bruschetta con bresaola e robiola tre latti</i>	295
Minestrone <i>Minestrone</i>	245
Octopus, smoked aubergine, semi-dried tomatoes, pink pepper <i>Polpo, melanzane affumicate, pomodori semiseccchi, pepe rosa</i>	425
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 attende alla vetrina</i>	by weight al peso

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Bucatini with shrimp ragout <i>Bucatini al ragù di gamberi</i>	425
Rigatoni, beef strips, tomato and rosemary <i>Rigatoni e straccetti di manzo, pomodoro e rosmarino</i>	425
Ravioli stuffed with artichokes, basil, stracciatella and mustard seeds <i>Ravioli ripieni di carciofi, basilico, stracciatella e semi di senape</i>	435
Carrot risotto with Tronchetto di capra cheese and tarragon <i>Risotto alle carote con Tronchetto di capra e dragoncello</i>	395

MAIN COURSES

Secondi

Lamb ossobuco, variation of onion and portobello <i>Ossobuco di agnello, variazione di cipolla e portobello</i>	545
Ombrina and Cannellini beans sauté <i>Ombrina e sauté di fagioli Cannellini</i>	615
Baked beetroot and red wine <i>Barbabietola al forno e vino rosso</i>	395
Guinea fowl supreme, green peas and tomatoes <i>Supreme di faraona, piselli e pomodorini</i>	465

MEAT AND FISH

Please ask your waiter for more information

FISH FOR 2 PERSON

Pesce per 2 persone

Sea bass / <i>Branzino</i>	1 750
Sea bream / <i>Orata</i>	1 750
Lemon Sole / <i>Sogliola</i>	2 450
Gouvard / <i>Gallinella</i>	1 850
Turbot / <i>Rombo</i>	1 950
Stone fish / <i>Scorfano</i>	2 450
John Dory / <i>San Pietro</i>	2 450
Monkfish / <i>Coda di rospo</i>	1 950

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

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>	125
Pepper / <i>Pepe</i>	85
Red wine / <i>Vino rosso</i>	85

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