

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 Uova in camicia al tartufo nero 3, 7	195
Scrambled eggs with onion Uova strapazzate e cipolla 3, 7	185
Omelette with Asiago cheese, prosciutto cotto & wild herbs salad Omelette con Asiago, prosciutto cotto e insalata di erbette 3, 7	195
Eggs Benedict with prosciutto cotto & focaccia Uova alla Benedict con prosciutto cotto e focaccia 1, 3, 7, 12	245
Oat porridge with fruit and hazelnuts Porridge d'avena con frutta e nocciole 1, 7, 8	165
Avocado pudding with cocoa, dried fruit, cashew nuts Pudding di avocado con cacao, frutta secca, anacardi 8	175
Homemade croissant with butter & marmalade Il nostro croissant col burro e la marmellata 1, 7	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 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 1, 3, 7	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 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 1, 3, 7, 8	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 1, 3, 7, 9	245
Capon broth with tortellini Brodo di cappone con tortellini 1, 3, 7, 9	265
Vitello tonnato 3, 4, 7, 9, 10	395
Eggplant parmigiana Parmigiana di melanzane 7, 9	295
Beef tartare, bagna cauda Tartare di manzo, bagna cauda 7, 9	395
Piadina from Marche, prosciutto San Daniele, stracchino, rocket Piadina Marchigiana sfogliata, prosciutto San Daniele, stracchino e rucola 1, 7	295
Caponata with burrata Caponata con burrata 1, 7, 8, 9	345
Board of assorted cheeses / salami Tagliere di formaggi / salumi 1, 7	445
PASTA AND RISOTTO Pasta e risotto	
Lasagne Vincisgrassi Lasagne Vincisgrassi 1, 3, 7, 9	395
Agnolotti del plin, butter, sage and roast sauce Agnolotti del Plin, burro, salvia e riduzione di arrosto 1, 3, 7, 9	395
Lemon risotto, fennel, red shrimps Risotto al limone, finocchi, gamberi rossi 2, 7, 9	395
Spaghetti A.O.P. with tuna tartare and raw tomatoes Spaghetti A.O.P. con tartare di tonno e pomodoro crudo 1, 3, 4, 9	395
Tagliatelle with traditional beef ragout Tagliatelle al classico ragù di manzo 1, 3, 7, 9	295
Rigatoni carbonara, black truffle Rigatoni carbonara, tartufo nero 1, 3, 7, 9	365
Tagliolini pomodoro with burrata Tagliolini pomodoro e burrata 1, 3, 7, 9	315
Fusilli Amatriciana Fusilli all'amatriciana 1, 3, 7, 9	295
MAIN COURSES Secondi	
Rabbit alla Cacciatora, polenta, guanciale Coniglio alla cacciatora, polenta, guanciale 7, 9	545
Beef brisket, red wine sauce, Jerusalem artichoke, carrot Petto di manzo, salsa al vino rosso, topinambur, carota 7, 9	595
Duck breast, onion, potatoes, balsamico Petto d'anatra, cipolla, patate, balsamico 4, 7, 9	595
Seafood variation, cauliflower, romanesco Variazioni di frutti di mare, cavolfiore, romanesco 2, 7, 9, 14	695

MEAT AND FISH	
Please ask your waiter for more information	
MEAT Carne 100 g	
Beef fillet (min. 200 g) / Filetto di manzo	100 g / 345
Beef Entrecote (min. 300 g) / Entrecote di manzo	100 g / 315
Aged beef I-bone (min. 800 g) / I-bone di manzo	100 g / 265
Aged beef T-bone (min. 800 g) / T-bone di manzo	100 g / 285
Texas beef I-bone steak (min. 800 g) / Texas I-bone di manzo	100 g / 315
Lamb chop (min. 300 g) / Costoletta di agnello	100 g / 295
SAUCES Salse per la carne 50 ml	
Truffle / Tartufo 7, 9	125
Pepper / Pepe 7, 9, 12	125
Red wine / Vino rosso 9, 12	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 / Branzino 4	1 950
Sea bream / Orata 4	1 950
Lemon Sole / Sogliola 4	2 750
Gounard / Gallinella 4	1 850
Turbot / Rombo 4	1 950
Stone fish / Scorfano 4	2 650
John Dory / San Pietro 4	2 750
Monkfish / Coda di rospo 4	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 / Pane fatto in casa 1	35
Potato purée / Puré di patate 7	95
Grilled vegetable / Verdure alla griglia 7	145
Roasted potatoes with rosemary / Patate arrosto al rosmarino 7	95
Spinach sauté / Spinaci saltati 7	145

BEVERAGES		
APERITIVES		
Crodino (<i>non alcoholic</i>) <i>12</i>	0,1l	95
Aperol Spritz <i>12</i>	0,2l	205
Cynar Spritz <i>12</i>	0,2l	205
Hugo Spritz <i>12</i>	0,2l	165
Campari <i>12</i>	0,1l	95
Campari soda <i>12</i>	0,2l	155
Campari orange <i>12</i>	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 <i>12</i>	0,1l	135
FRANCIACORTA DOSSAGIO ZERO Barone Pizzini <i>12</i>	0,1l	195
FRANCIACORTA '61 ROSÉ Berlucchi <i>12</i>	0,1l	215
WHITE WINES		
GAVI DI GAVI LA MEIRANA Broglia 2022 <i>12</i>	0,15l	185
SAUVIGNON VOGLAR Peter Dipoli 2020 <i>12</i>	0,15l	295
RIESLING RHEINGAU Eva Fricke 2022 <i>12</i>	0,15l	265
GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS Rabi 2021 <i>12</i>	0,15l	215
CHABLIS SAINT PIERRE Le Domaine d'Henri 2022 <i>12</i>	0,15l	265
ROSÉ WINES		
SOF ROSATO Biserno 2022 <i>12</i>	0,15l	235
RED WINES		
VALPOLICELLA RIPASSO JAGO Villa Spinosa 2019 <i>12</i>	0,15l	215
BARBARESCO MONDINO Piero Busso 2020 <i>12</i>	0,15l	475
CHIANTI CLASSICO Riecine 2022 <i>12</i>	0,15l	295
CANNONAU RISERVA Pala 2020 <i>12</i>	0,15l	275
SWEET WINES		
MOSCATO D'ASTI G.D.Vajra <i>12</i>	0,1l	135
BEER		
Pilsner Urquell <i>1</i>	0,33l	95
Stella Artois (<i>non-alcoholic</i>) <i>1</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 <i>7</i>		95
Doppio espresso		115
Cappuccino <i>7</i>		95
Flat white <i>7</i>		115
Caffè Americano		95
Corretto Molinari		145
Caffè Latté <i>7</i>		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
Royal Crown Cola	0,25l	95
Royal Crown Cola No Sugar	0,25l	95
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	75
Thomas Henry Tonic, Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	75
Thomas Henry Ginger Beer	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, pineapple</i>)	0,33l	95
Amity Cola (<i>caffeine free</i>)	0,33l	95
ALLERGENS / ALLERGENI		
1. Cereals containing gluten / Cereali contenenti glutine 2. Crustaceans / Crostacei 3. Eggs / Uova 4. Fish / Pesce 5. Peanuts / Arachidi 6. Soy / Soia 7. Milk / Latte 8. Nuts / Noci 9. Celery / Sedano 10. Mustard / Senape 11. Sesame seeds / Semi di sesa- mo 12. Sulfur dioxide and sulphites / Anidride solforosa e solti 13. Lupines / Lupini 14. 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.		
 Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank. Join the RB Club too! www.rbclub.cz		

LA BOTTEGA

Bistroteka

MENU

