

BEVERAGES

APERITIVES

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Crodino (non alcoholic) | 0,1l | 70 |
| Aperol Spritz | 0,2l | 165 |
| Cynar Spritz | 0,2l | 165 |
| Hugo Spritz | 0,2l | 165 |
| 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 Giovanni Erbisti (slightly salty, rich, full taste, sweet finish) | | 75 |
| Espresso Giamaica (decaffeinated) | | 75 |
| Espresso macchiato | | 85 |
| Doppio espresso | | 105 |
| Cappuccino | | 85 |
| Flat white | | 105 |
| Caffè Americano | | 85 |
| Corretto Molinari | | 135 |
| Caffè Latté | | 95 |

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*

| | |
|---|-----|
| Soft-boiled eggs with avocado, sesame & chives <i>Uova alla coque con avocado, sesamo ed erba cipollina</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 erbe</i> | 195 |
| Eggs Benedict with prosciutto cotto & focaccia <i>Uova benedettine con prosciutto cotto e focaccia</i> | 245 |
| Seasonal fruits with coconut yogurt <i>Frutta di stagione con yogurt al cocco</i> | 195 |
| Waffles with cherry jelly with vanilla curd cheese <i>Waffle con gelatina di ciliegie con cagliata di vaniglia</i> | 225 |

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*Colazione dolce*

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

FAST BREAKFAST*Colazione rapida*

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

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*

| | |
|---|-----|
| Ribollita <i>Ribollita</i> | 245 |
| Capon broth with tortellini <i>Brodo di cappone con tortellini</i> | 295 |
| Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i> | 465 |
| Egg 63 °C, mushroom ragout and pecorino Romano foam <i>Uovo 63 °C gradi, funghi di stagione saltati e spuma di pecorino Romano</i> | 295 |
| Beef carpaccio, cacio e pepe mayonnaise <i>Carpaccio di manzo "cacio e pepe"</i> | 395 |
| Piadina from Marche region, prosciutto San Daniele, stracchino cheese and rocket <i>Piadina Marchigiana sfogliata, prosciutto San Daniele, stracchino e rucola</i> | 325 |
| Caponata with burrata <i>Caponata con burrata</i> | 395 |
| 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> | 445 |
| Risotto with porcini mushrooms <i>Risotto ai funghi porcini</i> | 425 |
| Spaghetti aglio olio e peperoncino with tuna tartare and raw tomato <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino con tartare di tonno e pomodoro crudo</i> | 465 |
| Tagliatelle with traditional beef ragout <i>Tagliatelle al classico ragù di manzo</i> | 395 |
| Rigatoni N'duja sauce, ricotta, tomatoes <i>Rigatoni alla N'duja, ricotta, pomodorini</i> | 395 |

MAIN COURSES*Secondi*

| | |
|---|-----|
| Rabbit alla Cacciatore, polenta, guanciale <i>Coniglio alla cacciatore, polenta, guanciale</i> | 545 |
| Beef brisket, red wine sauce, Jerusalem artichoke, carrot <i>Petto di manzo, salsa al vino rosso, topinambur, carota</i> | 595 |
| Veal ossobuco alla Milanese <i>Ossobuco di vitello alla Milanese</i> | 595 |
| Grilled octopus, pepper variation, mint <i>Polpo alla griglia, variazioni di pepe, menta</i> | 795 |

MEAT AND FISH**Please ask your waiter for more information****FISH FOR 2 PERSON***Pesce per 2 persone*

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