

## 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

Spumante Millesimato, Contratto	0,1l	159
Franciacorta '61 Rosé, Berlucchi	0,1l	165
Franciacorta Animante, Barone Pizzini	0,1l	185

#### WHITE WINES

Vermentino, La Spinetta	0,15 l	175
Chablis St.Pierre, Le Domaine d'Henri	0,15 l	215
Arneis Blange, Cerreto	0,15 l	195
Sauvignon Voglar, Dipoli Peter	0,15 l	275

#### ROSÉ WINES

SOF Rosato, Bisorno	0,15 l	225
---------------------	--------	-----

#### RED WINES

Montepulciano D'Abruzzo, Valle Reale	0,15 l	175
Rosso di Montalcino, Colosorbo	0,15 l	215
Nebbiolo, Cordero di Montezemolo	0,15 l	265
Bolgheri Rosso Valpolo, Sapaio	0,15 l	295

#### SWEET WINES

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

#### CORAVIN WINES

Montepulciano d Abruzzo 2003, Emidio Pepe	0,1l	1125
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 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	0,33 l	70
Stella Artois (non-alcoholic)	0,33 l	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	0,33 l	55
Mattoni sparkling	0,75 l	95
Aquila still	0,33 l	55
Aquila still	0,75 l	95
Acqua Panna	0,75 l	90
San Pellegrino	0,75 l	90
Filtered water still / sparkling	0,5l	45
Filtered water still / sparkling	1l	85
Lemon	0,02 l	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



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*

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*

Cantabrico anchovies and fresh ricotta <i>Acciughe del Cantabrico e ricotta fresca</i>	345
Calamari Carbonara <i>Calamari Carbonara</i>	345
Roastbeef with Bagna càuda sauce <i>Roastbeef con salsa di Bagna càuda</i>	315
Mozzarella with chanterelles and black currant <i>Mozzarella con finferli e ribes nero</i>	295
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 aspetta nella vetrina</i>	by weight al peso

**PASTA AND RISOTTO***Pasta e risotto*

Mezzi rigatoni all'Amatriciana <i>Mezzi rigatoni all'Amatriciana</i>	345
Pappardelle with octopus ragout <i>Pappardelle al ragù di polpo</i>	395
Ravioli with porcini mushrooms, truffle butter and ricotta <i>Ravioli ai funghi porcini, burro al tartufo e ricotta</i>	415
Risotto alla Milanese <i>Risotto alla Milanese</i>	365

**MAIN COURSES***Secondi*

Baby chicken, stuffing with foie gras and roasted leek <i>Baby Chicken, ripieno di foie gras e porro arrosto</i>	545
Calamari burger with wasabi mayonnaise <i>Calamari burger e maionese al wasabi</i>	545
Duck breast, duck hearts and chicory <i>Petto d'anatra, cuori di anatra e radicchio</i>	565
Baked celeriac with BBQ sauce and onion purée <i>Sedano rapa al forno con salsa BBQ e purea di cipolle</i>	365

**MEAT AND FISH**

Please ask your waiter for more information

**SEAFOOD***Frutti di mare*

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

**FISH FOR 2 PERSON***Pesce per 2 persone*

Sea Bass / <i>Branzino</i>	1450
Sea Bream / <i>Orata</i>	1450
Lemon Sole / <i>Sogliola</i>	1950
Gouard / <i>Gallinella</i>	1650
Turbot / <i>Rombo</i>	1650
Stone Fish / <i>Scorfano</i>	1590
John Dory / <i>San Pietro</i>	1650
Monk Fish / <i>Coda di rospo</i>	1650

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</i>	95
Pepper / <i>Pepe</i>	65
Red wine / <i>Vino rosso</i>	75

**SIDE DISHES***Contorni*

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	35
Potato purée / <i>Puré di patate</i>	85
Roasted Jerusalem artichokes with hazelnuts <i>/ Topinambur arrostiti con nocciole</i>	135
Roasted potatoes with rosemary / <i>Patate arrosto al rosmarino</i>	85
Spinach sauté / <i>Spinaci saltati</i>	125