

DRINKS

APERITIVES

Crodino (<i>non alcoholic</i>)	0,1l	70
Aperol Spritz	0,2l	145
Cynar Spritz	0,2l	145
Hugo Spritz	0,2l	145
Campari	0,1l	90
Campari soda	0,2l	95
Campari orange	0,2l	105
Cinzano bianco	0,1l	90
Cinzano rosso	0,1l	90
Cinzano Extra dry	0,1l	90

WINE BY THE GLASS

Spumante Millesimato, Contratto	0,1l	159
Franciacorta 61 Rosé, Berlucchi	0,1l	165
Soave Classico, Gini	0,15l	145
Verdicchio Le Oche, Fattoria San Lorenzo	0,15l	195
Pinot Grigio, Lis Neris	0,15l	180
Benefizio Riserva, Marchesi de Frescobaldi	0,15l	245
Canaiuolo Rosato, Montenedoli	0,15l	145
Il Frappato, Occhipinti	0,15l	235
Terre di San Leonardo, Tenuta	0,15l	145
Nebbiolo Langhe, La Spinetta	0,15l	245
Vino Nobile di Montepulciano, Sanguineto	0,15l	215

DESSERT WINE

Moscato D'Asti, La Spinetta	0,1l	130
Moscato di Pantelleria Kabir, Donnafugata	0,1l	150

CORAVIN WINE

Barbaresco Camp Gros 2010, Marchesi di Gresy	0,1l	535
Barolo Enrico VI 2007, Cordero di Montezemolo	0,1l	575
Brunello di Montalcino 2011, Biondi Santi	0,1l	664
Sassicaia 2014, Tenuta San Guido	0,1l	656
Montepulciano d'Abruzzo 1997, Emidio Pepe	0,1l	725

MINERAL WATERS

Mattoni sparkling	0,33l	45
Mattoni sparkling	0,75l	80
Mattoni gently carbonated	0,33l	45
Aquila still	0,33l	45
Aquila still	0,75l	80

SOFT DRINKS

Fresh vegetable or fruit juice (<i>orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple</i>)	0,25l	125
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,2l	45
Fentimans Cola	0,3l	75
Tonic Thomas Henry	0,2l	65
Ginger Ale Fewer Tree	0,20l	65
Home made Ice tea	0,5l	115
Juice Granini (<i>strawberry, apple</i>)	0,2l	45
Home made lemonade (<i>lemon, ginger, cucumber, raspberry, orange, grapefruit</i>)	0,5l	79—129

DRINKS

BEER

Pilsner Urquell	0,33l	60
Stella Artois (<i>non-alcoholic</i>)	0,33l	50

CRAFT BEER TWO TALES

Bohemian lager	0,33l	85
Grepfruit lager	0,33l	85
Black Ale	0,33l	90

COFFEE

Espresso Giamaica Afrigon	49
Espresso Giamaica (<i>Decaffeinated</i>)	49
Espresso Macchiato	49
Doppio Espresso	70
Cappuccino	55
Caffè Americano	49
Corretto Molinari	105
Caffè Latte	60
Caffè Viennese	65
Irish Coffee	110
Bombardino	85
Hot Chocolate Valrhona (<i>with whipped cream</i>)	89

SELECTION OF INFUSIONS TEAS

Fresh mint tea	55
Fresh mint tea with ginger	65
Fresh ginger tea	55

SELECTION OF RONNEFELDT TEAS

Classic English tea	65
Darjeeling black tea	65
Earl Grey	65
Jasmine pearls	65
Sencha	75
Matcha Horai	85
Roiboos	65
Herbal infusion with ginger	65
Camomile infusion	65
Granny's garden	65

If you require a menu listing food allergens, please feel free to ask 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.



Save 10 % with selected payment cards from **Raiffeisenbank** here.
www.PREMIUMRBCLUB.cz

LA BOTTEGA

Bistroteka

MENU

BREAKFAST

Breakfast served: MON, FRI 9.00, 11.00 / SAT, SUN all day

BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS Colazione con uova dalla fattoria

Eggs Benedict with sesame bagel and prosciutto cotto <i>Uova beneditte con bagel al sesame e prosciutto cotto</i>	195
Scrambled eggs with marinated salmon <i>Uova strapazzate con salmon marinato</i>	195
Omelette with Fontina cheese <i>Omelette con Fontina</i>	165
Mashed avocado with poached eggs and multigrain bread <i>Crema di avocado, uova in camicia e pane ai cereali</i>	165
Fried eggs with pancetta <i>Uova e pancetta</i>	165

SALTY BREAKFAST Colazione salata

Asiago cheese, prosciutto cotto, homemade liver pâté with mostarda, baked eggs with pancetta, croissant, smoothie, Altamura bread, butter <i>Formaggio Asiago, prosciutto cotto, paté di fegato con mostarda, uova con pancetta, cornetto, smoothie, pane di Altamura e burro</i>	295
--	-----

SWEET BREAKFAST Colazione dolce

Pancake with maple syrup and crème fraîche, smoothie, croissant, fruit salad, homemade jam, Altamura bread, butter <i>Pancake con sciroppo di acero e panna acida, smoothie, cornetto, macedonia, la nostra marmellata, pane di Altamura e burro</i>	295
---	-----

BREAKFAST SKILLET Colazione in padella

Cannellini beans in tomato sauce with grilled sausage, quail eggs and homemade focaccia <i>Fagioli cannellini al pomodoro e salsiccia grigliata, uova di quaglia e focaccia fatta in casa</i>	295
--	-----

HOMEMADE CROISSANT I nostril cornetti

Butter / <i>al burro</i>	49
Vanilla / <i>alla vaniglia</i>	59
Chocolate / <i>alla cioccolata</i>	59
Apricot / <i>all'albicocca</i>	59

Our baker Domenico Colaianna alias Mimmo and his team bake beautiful and fresh Italian products from local flour for all our restaurants and bistros every day. Mimmo is an expert 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

APPETIZERS AND SOUPS Antipasti e zuppa

Your choice of salad, charcuterie and cheese from our selection <i>Selezione dal buffet delle insalate, tagliere di formaggi e salami</i>	by weight al peso
Beef tartare with shallots, fried porcini mushrooms and caper mayonnaise <i>Tartara di manzo con scalogno, porcini fritti e maionese ai capperi</i>	325
Beef consommé with bun dumplings and Brussels sprouts <i>Ristretto di manzo con gnocchi di pane e cavolini di Bruxelles</i>	145
Creamy celeriac soup with marinated mussels and basil oil <i>Crema al sedano rapa con cozze marinate ed olio al basilico</i>	135

PASTA AND RISOTTO Pasta e risotto

Papardelle with lamb ragout, root vegetables and chantarelles <i>Pappardelle al ragù di agnello, verdure e finferli</i>	345
Risotto cacio e pepe, fried squid and lemon zest <i>Risotto cacio e pepe, seppia fritta e scroza di limone</i>	315
Linguine with clams, anchovies and tarragon oil <i>Linguine alle vongole, acciughe ed olio al dragoncello</i>	365
Pumpkin ravioli with sage sauce, grilled leek and pancetta <i>Ravioli di zucca conditi con salvia, porro grigliato e pancetta</i>	355

MAIN COURSES Secondi

Grilled octopus with lentils, prawn sauce and fennel foam <i>Polpo alla griglia con lenticchie, salsa di gamberi e spuma di finocchio</i>	510
Poached cod with baked potatoes and amatriciana sauce <i>Merluzzo in bianco con patate al forno e salsa all'amatriciana</i>	475
Carré of veal with parsley purée, grilled mushrooms and fresh oregano sauce <i>Carré di vitello con puré al prezzemolo, funghi grigliati e salsa di origano fresco</i>	465
Pork Saltimbocca, smoked potato purée, curly kale and baked garlic sauce <i>Saltimbocca di maiale, puré di patate affumicate, cavolo riccio e salsa di aglio al forno</i>	430

DESSERTS Dolce

Choose among our wonderful desserts at the counter
Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina

MEAT AND FISH

Please ask your waiter for more information

SEAFOOD Frutti di mare

Oyster / <i>Ostriche</i>	129
Argentinian shrimp / <i>Gamberi Argentini</i>	95
Scallop / <i>Capesante</i>	115
Lobster for 2 people / <i>Aragosta per 2 persone</i>	1 450—1 650

FISH FOR 2 PERSONS Pesce per 2 persone

Sea bass / <i>Branzino</i>	1 250
Sea bream / <i>Orata</i>	1 250
Rockfish / <i>Scorfano</i>	1 450
Turbot / <i>Rombo</i>	1 450
Sole / <i>Sogliola</i>	1 450
John Dory / <i>San Pietro</i>	1 450
Gournard / <i>Gallinella</i>	1 450
Monkfish / <i>Coda di rospo</i>	1 450

MEAT Carne 100 g

Beef tenderloin / <i>Filletto di manzo</i>	285
Beef entrecote / <i>Entrecote di manzo</i>	230
Beef flank steak / <i>Pancia di manzo</i>	175
Beef l – bone / <i>Costata di manzo</i>	175
Beef T – bone / <i>Fiorentina di manzo</i>	185
Lamb chops / <i>Costolette di agnello</i>	215

SIDE DISHES Contorni

Homemade bread / <i>Pane fatto in casa</i>	25
Mixed salad with cherry tomatoes / <i>Insalata mista noc pomodorini</i>	75
Spinach sautéed with chilli and garlic / <i>Spinaci saltati con peperoncino e aglio</i>	95
Grilled vegetable / <i>Verdure alla griglia</i>	85
Mashed potato / <i>Purè di patate</i>	75
Roasted potato with rosemary / <i>Arrosto con patate al rosmarino</i>	75

SAUCES Salse per la carne 50 ml

Truffle sauce / <i>Salsa al tartufo</i>	65
Pepper sauce / <i>Salsa al pepe</i>	65
Red wine sauce / <i>Salsa al vino rosso</i>	65