

NÁPOJE

APERITIVY

Crodino (<i>nealkoholický aperitiv</i>)	0,1l	70
Aperol Spritz	0,2l	165
Campari	0,1l	90
Campari soda	0,2l	95
Campari orange	0,2l	135
Cinzano bianco	0,1l	95
Cinzano rosso	0,1l	95
Martini extra dry	0,1l	95

ROZLÉVANÁ VÍNA

ŠUMIVÁ VÍNA

Prosecco Bortolotti	0,1l	125
Spumante Millesimato Extra Brut, Contratto	0,1l	185
Champagne Special Cuvée, Bollinger	0,1l	395

BÍLÁ VÍNA

Verdicchio di Gino, Fattoria San Lorenzo*	2017	0,15l	145
Pinot Grigio, Hartman Donná*	2017	0,15l	165
Soave Classico, Gini*	2016	0,15l	175
Chardonnay, Marchesi di Grésy	2015	0,15l	295

RŮŽOVÉ VÍNO

Canaiuolo Rosato, Montenidoli*	2017	0,15l	155
--------------------------------	------	-------	-----

ČERVENÁ VÍNA

Valpolicella Classico Superiore, Camporeno*	2014	0,15l	195
Barbera D'Asti Ca' di Pian, La Spinetta	2014	0,15l	255
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	2013	0,15l	285
Le Cupole, Tenuta di Trinoro*	2015	0,15l	295
Barolo Monfalletto, Cordero di Montezemolo	2014	0,15l	465

DEZERTNÍ VÍNO

Moscato d'Asti, La Spinetta	0,1l	165
-----------------------------	------	-----

*Via del Vino import

KÁVA

Espresso Afrigon	59
Espresso Chickmagalur	59
Espresso Brasile Santos (<i>decaffeinated</i>)	59
Espresso Macchiato	59
Doppio Espresso	85
Cappuccino	69
Flat white	89
Caffè Americano	69
Corretto Molinari	109
Caffè Latte	75
Caffè Viennese	79
Irská káva	145

NÁPOJE

ČERSTVÉ ČAJE

Mátový čaj	69
Mátový čaj se zázvorem	75
Zázvorový čaj	69

ČAJE

Classic English tea	75
Černý čaj Darjeeling	75
Earl Grey	75
Jasmine pearls	95
Roiboos	75
Bylinný čaj se zázvorem	75
Heřmánkový čaj	65
Granny's garden	65
Sencha	85
Matcha Horai	95

PIVO

Pilsner Urquell	0,33l	65
Stella Artois (<i>nealkoholické pivo</i>)	0,33l	65
Bohemian lager	0,33l	85

MINERÁLNÍ VODY

Mattoni perlivá	0,33l	45
Mattoni perlivá	0,75l	85
Mattoni jemně perlivá	0,33l	45
Aquila neperlivá	0,33l	45
Aquila neperlivá	0,75l	85
Acqua Panna neperlivá	0,75l	95
San Pelegrino perlivá	0,75l	95

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Čerstvé zeleninové a ovocné šťávy (<i>pomeranč, grep, jablko, mrkev, červená řepa s jablkem</i>)	0,25l	115
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light	0,33l	45
Tonic, Ginger Ale	0,25l	45
Juice Granini (<i>jahoda, jablko</i>)	0,2l	55
Domácí ledový čaj	0,33l	95
Čerstvé limonády (<i>citron, zázvor, okurka</i>)	0,33l	89
Čerstvá malinová limonáda	0,33l	99

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.
Uvedené ceny jsou včetně DPH.



Ušetřete zde 10 % s vybranými platebními kartami od **Raiffeisenbank**.
www.PREMIUMRBCLUB.cz

LA BOTTEGA

Linka

MENU



SNÍDANĚ

Snídaně podáváme: PO—PÁ 8:30—10:30 / SO & NE do 15:00

SNÍDANĚ Z FARMÁŘSKÝCH VAJEC Colazione con uova dalla fattoria

Vejce do skla s pažitkovým máslem, parmazánové krutony a cherry rajčata <i>Uovo in vetro con burro all'erba cipollina, crouton al parmigiano e pomodori ciliegini</i>	145
Pečená vejce se šunkou, sýr cottage, pažitka a růžový pepř <i>Uova fritte con prosciutto, fiocchi di latte, erba cipollina e pepe rosa</i>	165
Omeleta se sýrem Asiago, špenátem a houby <i>Omelette con Asiago, spinaci e funghi</i>	185
Míchaná vejce s ředkvičkami a uzený losos <i>Uova strapazzate con ravanelli e salmone affumicato</i>	225
Vejce Benedict s focacciou <i>Uova benedettine e focaccia</i>	225
Vafle s višněmi, mátou, tvarohem, limetkou a čokoláda <i>Waffle con amarene, menta, formaggio spalmabile, lime e cioccolata</i>	195

LA BOTTEGA SNÍDANĚ La colazione della Bottega

Máslo; domácí chléb; domácí paštika; mini hot dog s domácí hořčicí a smaženou cibulkou; cannellini fazole; vařené vejce; prosciutto cotto; italský salám; sýr Asiago; smoothie <i>Burro; il nostro pane; paté fatto in casa; mini hot dog con mostarda e cipolla fritta; fagioli cannellini; uovo sodo; prosciutto cotto salame italiano; Asiago; smoothie</i>	345
---	-----

SLADKÁ SNÍDANĚ Colazione dolce

Máslo; domácí chléb; croissant; džem; ovesná kaše s banánem a ořechy; vafle s višněmi, mátou, tvarohem, limetkou a čokoláda; smoothie <i>Burro; pane e cornetti dal nostro forno; marmellata; fiocchi d'avena con banana e noci; waffle con amarene, menta, formaggio spalmabile, lime e cioccolata; smoothie</i>	345
--	-----

RYCHLÁ SNÍDANĚ Colazione rapida

Domácí croissant s máslem a marmeládou <i>Il nostro croissant col burro e la marmellata</i>	79
Košík domácího pečiva s máslem a marmeládou <i>Cestino di pane fatto in casa, burro e marmellata</i>	55

Každý den peče tým našich zkušených pekařů čerstvé pečivo z italské mouky pro všechny naše restaurace a bistra. Naši pekaři jsou opravdovými experty na přírodní kvásek a proces kynutí za studena, kdy pečivo kyne až několik hodin.

Všechny naše produkty připravujeme ručně z přírodních surovin a na základě původních receptur. Například pane di Altamura je jedním z nejtradičtějších druhů pečiva starého přes tisíc let.

MENU

PŘEDKRMY A POLÉVKA Antipasti e zuppa

Polévka z koryžů s focacciou a česnekovým aioli <i>Zuppa di frutti di mare con focaccia e maionese all'aglio</i>	245
Marinovaný uzený losos s crème fraîche, koprem a presované okurky <i>Salmone affumicato marinato con panna acida, aneto e cetriolo</i>	345
Hovězí tatarák "Rossini" s parmazánovou brioškou, foie gras a černé lanýže <i>Tartara alla Rossini con brioche al parmigiano, foie gras e tartufo nero</i>	395
Brambory v popelu s omáčkou Carbonara <i>Patate nella cenere con salsa carbonara</i>	285

PASTA A RISOTTO Pasta e risotto

Ravioli plněné salsicciou se špenátovou omáčkou, sýr stracciatella, sušená cherry rajčata a citronové beurre monté <i>Ravioli di salsiccia in salsa di spinaci, stracciatella, pomodori ciliegini secchi e beurre monté al limone</i>	365
Karotkové risotto s hořčicí, sýrem robiola, fermentovanou karotkou a karotkový olej <i>Risotto alla carota con mostarda, robiola, carota fermentata e olio alla carota</i>	345
Tagliatelle s ragú z králičího masa a jater s oreganem <i>Tagliatelle al ragù di coniglio e fegatini con origano</i>	365

HLAVNÍ CHODY Secondi

Hovězí žebra s kroupami, kořenovou petrželí a fava fazolky <i>Costolette di manzo con le molliche di prezzemolo rapa e fave</i>	465
Pošírovaná treska s velouté ze srdcovek a ricottové gnocchi <i>Merluzzo al vapore con vellutata di vongole e gnocchi di ricotta</i>	525
Kukuřičné kuře s grilovaným červeným zelím a kačenkami <i>Pollo allevato a mais con cavolo rosso grigliato e spugnole</i>	465
Grilovaná chobotnice s pečeným celerem, jablečnou omáčkou a grapefruit <i>Polpo alla griglia con sedano rapa arrosto, salsa alla mela e pompelmo</i>	545

DEZERTY Dolci

Široká nabídka desertů k výběru ve vitríně
Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina

GRILOVANÉ MASO A RYBY

Maso a ryby grilujeme na dřevěném uhlí v peci X-Oven
Dle denní nabídky. Více informací u obsluhy.

MOŘSKÉ PLODY Frutti di mare

Argentinské krevety / <i>Gamberi Argentini</i>	1 ks / 115
Slávky na víně (předkrm/hlavní chod) / <i>Cozze al vino bianco</i>	295/425

RYBY PRO 2 OSOBY Pesce per 2 persone

Mořský vlk / <i>Branzino</i>	1 350
Pražma královská / <i>Orata</i>	1 350
Mořský jazyk / <i>Sogliola limanda</i>	1 450
Štítník / <i>Gallinella</i>	1 450
Kambala / <i>Rombo</i>	1 450
Ropušnice / <i>Scorfanì</i>	1 550
Svatý Petr / <i>San Pietro</i>	1 550
Mořský ďas / <i>Coda di rospo</i>	1 550

MASO Carne

Hovězí svíčková (min. 200 g) / <i>Filletto di manzo</i>	100 g / 345
Hovězí Rib eye (min. 250 g) / <i>Rib eye di manzo</i>	100 g / 265
Iberico hovězí Rib eye / <i>Iberico Rib eye di manzo</i>	100 g / 285
Stažený hovězí I-Bone steak / <i>I-Bone di manzo</i>	100 g / 195
<i>Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Frissona</i>	
Stažený hovězí T-Bone steak / <i>T-Bone di manzo</i>	100 g / 215
<i>Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Fassone</i>	
Texas hovězí I-Bone steak / <i>Texas I-Bone di manzo</i>	100 g / 225

PŘÍLOHY Contorni

Míchaný salát / <i>Insalata mista</i>	75
Bramborová kaše / <i>Puré di patate</i>	75
Grilovaná zelenina / <i>Verdure alla griglia</i>	75
Pečené brambory / <i>Patate arrosto</i>	75
Špenátové sauté / <i>Spinaci saltati</i>	95

OMÁČKY Salse

Lanýžová / <i>Tartufo</i>	65
Pepřová / <i>Pepe</i>	65
Z červeného vína / <i>Vino rosso</i>	65

La Bottega Linka je nejnovějším přírůstkem do naší italské rodiny, kde se vše točí kolem X-Oven trouby. V ní připravujeme jídla z menu, čerstvé ryby a steaky na dřevěném uhlí. K tomu navíc přidejme fakt, že umístění Linky má určitý historický důvod. Budova byla v minulosti proslulá jako jedno z neznámějších pražských lahůdkářství v poválečné éře. Linka je mixem něčeho staromódního s něčím novým a tvoří koktejl plný výrazných chutí a italské autenticity v samém srdci Prahy.