

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
Soave Classico, Gini*	2016	0,15l	175
Pinot Grigio, 2017, Lis Neris	2016	0,15l	185
Dona Blanc 2011, Hartmann Donà*	2016	0,15l	265

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
Carmignano Terre a Mano, 2015 Fattoria di Bacchereto*	2013	0,15l	265
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
Recioto di Soave Col Foscarin, 2011, Gini*	0,05l	225

*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
Rooibos	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

Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	0,5l	55
Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	1l	95
Mattoni perlivá / jemně perlivá	0,33l	45
Mattoni perlivá	0,75l	85
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 uzeným lososem a avokádo <i>Uova strapazzate con salmone affumicato e avocado</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 nejtradičnějších druhů pečiva starého přes tisíc let.

MENU

PŘEDKRMY A POLÉVKA

Antipasti e zuppa

Silný hovězí vývar s cappeletti plněnými hovězí oháňkou <i>Ristretto di manzo con capelletti ripeni di coda</i>	195
Hovězí tatarák s morkovou laktonesou, pažitkou a bramborový chips <i>Tartara di manzo con midollo, maionese senza uovo, erba cipollina e chips</i>	395
Carpaccio z pražmy s yuzu, bottargou a papája <i>Carpaccio di orata con yuzu, bottarga e papaya</i>	345
Brambory v popelu s omáčkou Carbonara <i>Patate nella cenere con salsa carbonara</i>	285

PASTA A RISOTTO

Pasta e risotto

Dýňové risotto s grilovanou scamorzou a prach z kadeřávku <i>Risotto alla zucca con scamorza grigliata e polvere di cavolo riccio</i>	365
Pappardele s kančím ragú a sušené švestky <i>Pappardelle al cinghiale e prugne secche</i>	355
Ravioli plněné kachním masem s kandovanou hruškou a pěna z tyrolského špeku <i>Ravioli di anatra, pera candita e spuma di speck tirolese</i>	345

HLAVNÍ CHODY

Secondi

Grilovaná makrela se špeplemi, omáčkou z pečených kostí a zauzený květák <i>Sgombro grigliato con Spazli, salsa di ossa al forno e cavolo affumicato</i>	465
Jehněčí krk s cizrnovým pyré, uzeným lilkem, gránátovým jablkem a estragon <i>Collo di agnello con puré di ceci, melanzana affumicata, melagrana e dragoncello</i>	525
Dančí hřbet s grilovaným bílým zelím, krémem z piniových oříšků a pomeranče <i>Sella di daino con cavolo grigliato, crema di pinoli e arance</i>	525
Grilovaná chobotnice s bílými fazolemi Cannellini, řasou wakame a uzený čaj Lapsang souchong <i>Polpo alla griglia con fagioli cannellini, wakame e tea Lapsang souchong affumicato</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 (1 ks) / <i>Gamberi Argentini (1 pz)</i>	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>Scorfani</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>Filetto 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 Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Frissona</i>	100 g / 195
Stažený hovězí T-Bone steak / <i>T-Bone di manzo Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Fassone</i>	100 g / 215
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
Kapusta / <i>Cavolo</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.