

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
Cinzano extra dry	0,1l		95
ROZLÉVANÁ VÍNA			
ŠUMIVÁ VÍNA			
Prosecco Bortolotti	0,1l		125
Spumante Millessimato 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 Afribon			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
Irish Coffee			145
Horká čokoláda Claudio Corallo			115

NÁPOJE			
ČERSTVÉ ČAJE			
Mátový čaj			69
Mátový čaj se zázvorem			75
Zázvorový čaj			69
ČAJE			
Classic English tea			75
Darjeeling black tea			75
Earl Grey			75
Jasmine pearls			95
Roiboos			75
Herbal infusion with ginger			75
Camomile infusion			65
Granny's garden			65
Sencha			85
Matcha Horai			95
PIVO			
Pilsner Urquell	0,33l		65
Stella Artois (<i>nealkoholické pivo</i>)	0,33l		55
Bohemian lager	0,33l		85
Grapefruit 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 pažitkou Uova al bicchiere ed erba cipollina	145	
Pečená vejce s prosciutto cotto Uova all’occhio di buè con prosciutto cotto	165	
Omeleta se sýrem Asiago, špenátem a houbami Omelette con Asiago, spinaci e funghi	185	
Míchaná vejce s ředkvičkami a uzený losos Uova strapazzate con ravanelli e salmone affumicato	225	
Vejce Benedikt s focacciou Uova benedettine e focaccia	225	
Vafle s javorovým sirupem, ovocem a jogurtem Waffle con sciroppo di acero, frutta e yogurt	195	
LA BOTTEGA SNÍDANĚ La colazione della Bottega		
Máslo, domácí chléb, croissant, domácí paštika, marmeláda, grilovaná salsiccia, cannellini fazole s rajčaty, vařené vejce, prosciutto cotto, italský salám, sýr Asiago, smoothie Burro, pane fatto in casa, croissant, paté fatti in casa, marmellate, salsiccia alla griglia, fagioli cannellini, pomodori, uova alla coque, prosciutto cotto, salumi italiani, formaggio Asiago, frullato	325	
SLADKÁ SNÍDANĚ Colazione dolce		
Máslo, domácí chléb, croissant, marmeláda, ovesná kaše s banánem a ořechy, vafle s javorovým sirupem, ovocem a jogurtem, smoothie Burro, pane fatto in casa, croissant, marmellate, porridge con banane e noci, cialde con sciroppo d’acero, frutta e yogurt, frullato	325	
RYCHLÁ SNÍDANĚ Colazione rapida		
Domácí croissant s máslem a marmeládou Il nostro croissant col burro e la marmellata	79	
Košík domácího pečiva s máslem a marmeládou Il pane fatto in casa con burro e marmellata	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 minestrone s kerblíkovým pestem a vejce 63°C Minestrone con pesto di cerfoglio e uovo cotto a 63 gradi	140	
Marinovaný uzený losos s crème fraîche, koprem a presované okurky Salmone affumicato marinato con panna acida, aneto e cetriolo	345	
Hovězí tatarák „Rossini“ s parmazánovou brioškou, foie gras a černé lanýže Tartara alla Rossini con brioche al parmigiano, foie gras e tartufo nero	395	
Brambory v popelu s omáčkou Carbonara Patate nella cenere con salsa carbonara	285	
PASTA A RISOTTO Pasta e risotto		
Karotkové risotto s hořčicí, sýrem Robiola, fermentovanou karotkou a karotkový olej Risotto alla carota con mostarda, Robiola, carota fermentata e olio alla carota	345	
Tagliatelle s ragú z králíčího masa a jater s oreganem Tagliatelle al ragù di coniglio e fegatini con origano	365	
Ravioli plněné rejnokem s omáčkou z olivní, šťovík a kapary Ravioli di razza con salsa ai calamari con acetosa e capperi	375	
HLAVNÍ CHODY Secondi		
Hovězí žebra s kroupami, kořenovou petrželí a fava fazolky Costolette di manzo con la semola, prezzemolo rapa e fave	465	
Pošírovaná treska s velouté ze srdcovek a ricottové gnocchi Merluzzo al vapore con vellutata di vongole e gnocchi di ricotta	525	
Kukuřičné kuře s grilovaným červeným zelím a kačenkami Pollo allevato a mais con cavolo rosso grigliato e spugnole	465	
Grilovaná chobotnice s pečeným celerem, jablečnou omáčkou a grapefruit Polpo alla griglia con sedano rapa arrosto, salsa alla mela e pompelmo	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 / Gamberi Argentini Slávky na víně (předkrm/hlavní chod)/ Cozze al vino bianco	1 ks / 115 295/425	
RYBY PRO 2 OSOBY Pesce per 2 persone		
Mořský vlk / Branzino Pražma královská / Orata Mořský jazyk / Sogliola limanda Štítník / Gallinella Kambala / Rombo Ropušnice / Scorfani Svatý Petr / San Pietro Mořský ďas / Coda di rospo	1 350 1 350 1 450 1 450 1 450 1 550 1 550 1 550	
MASO Carne		
Hovězí svíčková (min. 200 g) / Filetto di manzo Hovězí Rib eye (min. 250 g) / Rib eye di manzo Iberico hovězí Rib eye / Iberico Rib eye di manzo Stažený hovězí I-Bone steak / I-Bone di manzo Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Frissona Stažený hovězí T-Bone steak / T-Bone di manzo Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Fassone Texas hovězí I-Bone steak / Texas I-Bone di manzo	100 g / 345 100 g / 265 100 g / 285 100 g / 195 100 g / 215 100 g / 225	
PŘÍLOHY Contorni		
Míchaný salát / Insalata mista Bramborová kaše / Puré di patate Grilovaná zelenina / Verdure alla griglia Pečené brambory / Patate arrosto Špenátové sauté / Spinaci saltati	75 75 75 75 95	
OMÁČKY Salse		
Lanýžová / Tartufo Pepřová / Pepe Z červeného vína / Vino rosso	65 65 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 nejznámějších 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.