

NÁPOJE

APERITIVY

Crodino (<i>nealkoholický aperitiv</i>)	0,1l	95
Aperol Spritz	0,2l	205
Campari	0,1l	125
Campari soda	0,2l	155
Campari orange	0,2l	165
Cinzano Bianco	0,1l	145
Cinzano Rosso	0,1l	145
Cinzano Extra Dry	0,1l	145

ROZLÉVANÁ VÍNA

ŠUMIVÁ VÍNA

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT NATURE, Le Vigne di Alice	0,1l	145
FRANCIACORTA ANIMANTE, Barone Pizzini	0,1l	195

BÍLÁ VÍNA

SOAVE CLASSICO, Inama, 2020	0,15l	145
VERDICCHIO TRE RIPE, Pievalta, 2020	0,15l	185
RIESLING GOLDTRÖPFCHEN KABINETT TROCKEN, Hain, 2020	0,15l	195
PINOT GRIGIO, Lis Neris, 2021	0,15l	225
CHABLIS 1 ^{er} CRU L'HOMME MORT, Le Domaine d'Henri, 2018	0,15l	325

ČERVENÁ VÍNA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LE MURATE, Nicodemi, 2019	0,15l	185
ROSSO DI MONTALCINO, Capanna, 2020	0,15l	245
CARMIGNANO TERRE A MANO, Fattoria di Baccheretto, 2018	0,15l	295
BARBARESCO, Produttori del Barbaresco, 2018	0,15l	365
BAROLO ALBE, G.D.Vajra, 2018	0,15l	445

RŮŽOVÁ VÍNA

ROSABELLA NEBBIOLO ROSÉ, G.D.Vajra, 2021	0,15l	185
--	-------	-----

DEZERTNÍ VÍNA

Moscato d'Asti 2020, La Spinetta	0,1l	175
Recioto di Soave Col Foscarin 2011, Gini	0,05l	225

KÁVA

Espresso Afrigon	75
Espresso Chickmagalur	75
Espresso Brasile Santos (<i>bez kofeinu</i>)	75
Espresso macchiato	85
Doppio espresso	105
Cappuccino	85
Flat white	105
Caffè Americano	85
Corretto Molinari	135
Caffè Latté	95

NÁPOJE

PIVO

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

ČERSTVÉ ČAJE (0,37 l)

Mátový čaj	85
Mátový čaj se zázvorem	95
Zázvorový čaj	85

RONNEFELDT ČAJE (0,37 l)

Černý čaj Darjeeling	95
Earl Grey	95
Jasmine pearls	135
Roobos	95
Bylinný čaj se zázvorem	95
Heřmánkový čaj	85
Ovocný čaj Babiččina zahrada	75
Sencha	105

VODY

Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	0,5l	59
Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	1l	99
Acqua Panna neperlivá	0,75l	99
San Pelegrino perlivá	0,75l	105
Citronová šťáva	0,02l	20

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Čerstvé ovocné šťávy dle sezóny	0,25l	145
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light	0,33l	65
Tonic Fever tree	0,2l	65
Juice Granini (<i>jahoda, jablko</i>)	0,2l	65
Ledový čaj	0,33l	95
Čerstvá limonáda dle denní nabídky	0,3l	135

Jídelní lístek s vyznačenými alergeny je Vám k dispozici na vyžádání u obsluhy.
Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.
Uvedené ceny jsou včetně DPH.

www.rbclub.cz



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přijďte se do RB Clubu i Vy!

lacollezioni.cz

LA BOTTEGA

Linka

MENU



BY
LA COLLEZIONE

SNÍDANĚ

Snídaně podáváme: PO–PÁ 8.30–10.30 / SO 8.30–15.00 / NE 9.00–15.00

SNÍDANĚ Z FARMÁŘSKÝCH VAJEC *Colazione con uova dalla fattoria*

Vejce naměkko s avokádem, sezamem a pažitka 155
Uova alla coque con avocado, sesamo ed erba cipollina

Míchaná vejce na cibulce 165
Uova strapazzate e cipolla

Omeleta se sýrem Asiago, prosciutto cotto a divoký salát 195
Omelette con Asiago, prosciutto cotto e insalata di erbette

Vejce Benedict s prosciutto cotto a focaccia 225
Uova benedettine con prosciutto cotto e focaccia

Sezónní ovoce s kokosovým jogurtem 165
Frutta di stagione con yogurt al cocco

Vafle s borůvkovým želé a vanilkový tvaroháček 165
Waffle con gelatina di mirtilli e crema di vaniglia

Vanilkový tvaroháček, amaretti a 80% čokoláda 145
Cagliata di vaniglia, amaretti e cioccolato 80%

LA BOTTEGA SNÍDANĚ *La colazione della Bottega*

Prosciutto cotto, sýr Asiago, salám Milano, 365
frittata se zeleninou a salsiccia, vejce 63 °C s černým lanýžem,
domácí paštika, ovocné smoothie, máslo a domácí chléb
*Prosciutto cotto, formaggio Asiago, salame Milano,
frittata con verdure e salsiccia, uova 63 °C con tartufo nero,
patè fatto in casa, smoothie di frutta, burro e pane fatto in casa*

SLADKÁ SNÍDANĚ *Colazione dolce*

Vafle s borůvkovým želé a vanilkový tvaroháček, sezónní ovoce 365
s kokosovým jogurtem, nutella, ovocné smoothie, máslo a croissant
*Waffle con gelatina di mirtilli e crema di vaniglia, frutta di stagione
con yogurt al cocco, nutella, smoothie di frutta, burro e croissant*

RYCHLÁ SNÍDANĚ *Colazione rapida*

Domácí croissant s máslem a marmeládou 89
Il nostro croissant col burro e la marmellata

Každý den peče tým zkušených pekařů čerstvé pečivo z italské mouky pro všechny restaurace sítě La Collezione. Naši pekaři jsou opravdovými experty na přírodní kvásek a proces kynutí za studena, kdy pečivo kyne až několik hodin. Všechny produkty se připravují ručně z přírodních surovin a na základě původních receptur. Například pane di Altamura je jedním z nejtradičnějších druhů pečiva starého přes tisíc let.

MENU

POLÉVKA A PŘEDKRMY *Zuppa e antipasto*

Uzený kuřecí vývar s kadeřávkem a ricottovými cappelletti 215
Brodo di pollo affumicato con cappelletti di cavolo riccio e ricotta

Grilované sardinky, grissini panzanella a sušená rajčata 335
Sarde grigliate, panzanella di grissini e pomodori secchi

Grilovaný vepřový bůček s BBQ omáčkou, jablkem a lískovými ořechy 325
Guanciale di maiale grigliata con salsa BBQ, mele e nocciole

Brambory v popelu s omáčkou Carbonara, guanciale a černý lanýž 295
Patate nella cenere con salsa carbonara, guanciale e tartufo nero

PASTA A RISOTTO *Pasta e risotto*

Rigatoni s pečenou dýní, mascarpone, mangoldem a ořechy 395
Rigatoni alla zucca arrostita, mascarpone, bietole e noci

Ravioli Vincisgrassi, Lardo Colonnata a Pecorino Romano 455
Ravioli Vincisgrassi, Lardo Colonnata e Pecorino Romano

Linguine Benedetto Cavalieri AOP s rozinkami 535
a tatarák z červených krevet
*Linguine Benedetto Cavalieri aglio olio e peperoncino,
uva passa e tartare di gambero rosso*

Risotto z černého kořene s baby mrkví a spáleným pórkem 425
Risotto alla radice nera, carotide e cenere di porro

HLAVNÍ CHODY *Secondi*

Jelení hřbet Rossini, lanýžová omáčka, foie gras a bílý lanýž 725
*Filetto di cervo alla Rossini, salsa al tartufo,
foie gras e tartufo bianco*

Kachní prso, smažený kachní rillettes, hříbky, hořčice a čekanka 625
Petto d' anatra, croccante di anatra, funghi, senape e radicchio

Grilovaná chobotnice, tuřínové pyré, fíky, 645
crumble z pistácií a smažená vepřová kůže
Croccante di pistacchio e pop corn di cotenna di maiale

DEZERTY *Dolci*

Výběr dezertů dle aktuální nabídky ve vitrině
Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina

Každý den má naše kuchyně pauzu 15.00–17.00.
V této pauze vám rádi nabídneme antipasti – prkýnko s výběrem italských šunek a sýrů, víno, dezerty a kávu.

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*

Slávky na víně (předkrm / hlavní chod) 295 / 425
Cozze al vino bianco (antipasto / secondo)

RYBY PRO 2 OSOBY *Pesce per 2 persone*

Mořský vlk / Branzino 1 750
Pražma královská / Orata 1 750
Mořský jazyk / Sogliola limanda 1 550
Ropušnice / Scorfano 1 950
Kambala / Rombo 1 850
Svatý Petr / San Pietro 1 950
Mořský ďas / Coda di rospo 1 950

MASO *Carne*

Hovězí svíčková (min. 200 g) / Filetto di manzo 100 g / 345
Hovězí Rib Eye (min. 300 g) / Rib Eye di manzo 100 g / 295
Stažený hovězí I-Bone steak / I-Bone di manzo 100 g / 245
Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Frissona
Stažený hovězí T-Bone steak / T-Bone di manzo 100 g / 245
Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Fassone
Texas hovězí I-Bone steak / Texas I-Bone di manzo 100 g / 310

PŘÍLOHY *Contorni*

Míchaný salát / Insalata mista 95
Grilovaná zelenina / Verdure alla griglia 105
Pečené brambory Grenaille / Patate arrosto Grenaille 105
Fermentovaný pórek s Taleggio espumou, žitný crumble 105
Porro fermentato con spuma di Taleggio, crumble di segale

OMÁČKY K MASU *Salse per la carne*

Lanýžová / Tartufo 75
Pepřová / Pepe 75
Z červeného vína / Vino rosso 75

V La Bottega Linka 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. Tvoří koktejl plný výrazných chutí a italské autenticity v samém srdci Prahy.