

## NÁPOJE

### APERITIVY

Crodino ( <i>nealkoholický aperitiv</i> )	0,1l	95
Aperol Spritz	0,2l	205
Campari Spritz	0,2l	205
Martini Fiero	0,2l	205
Campari soda	0,2l	155
Campari orange	0,2l	165
Dolin de Chambéry Blanc	0,1l	145
Dolin de Chambéry Rouge	0,1l	145
Dolin de Chambéry Dry	0,1l	145

### ROZLÉVANÁ VÍNA

#### ŠUMIVÁ VÍNA

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT NAT. Le Vigne di Alice	0,1l	145
FRANCIACORTA ANIMANTE DOSAGGIO ZERO Barone Pizzini	0,1l	195
CHAMPAGNE GRANDE RESERVÉ PREMIER CRU BRUT Vilmart & Cie	0,1l	325

#### BÍLÁ VÍNA

VERDICCHIO TRE RIPE Pievalta 2022	0,15l	185
PINOT GRIGIO Lis Neris 2022	0,15l	225
SOAVE CLASSICO FOSCARINO Inama 2020	0,15l	295
RIESLING SPRINZENBERG Geyerhof 2022	0,15l	235
SANCERRE BLANC Paul Prieur 2022	0,15l	325

#### ČERVENÁ VÍNA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LE MURATE Nicodemi 2021	0,15l	185
CHIANTI CLASSICO Riecine 2022	0,15l	265
BAROLO ALBE G.D.Vajra 2019	0,15l	445
BRUNELLO DI MONTALCINO Capanna 2018	0,15l	495
LE CUPOLE Trinoro 2021	0,15l	395

#### RŮŽOVÁ VÍNA

CHIARO DI STELLE Pala 2022	0,15l	175
----------------------------	-------	-----

#### DEZERTNÍ VÍNA

RIESLING ROTHENBERG GG AUSLESE Gunderloch 2016	0,05l	235
--	-------	-----

#### PIVO

Pilsner Urquell	0,33l	95
Stella Artois ( <i>nealkoholické</i> )	0,33l	75

Jsme jedna velká italská rodina La Collezione.  
Užijte si všechny naše restaurace a školu vaření Laboratorio.

**AROMI**  
RISTORANTE & BISTRO

**amano**

**LA FINESTRA**  
IN CUCINA

**LA BOTTEGA**

**laboratorio**

## NÁPOJE

### KÁVA

Espresso Africon	85
Espresso Brasile Santos ( <i>bez kofeinu</i> )	85
Espresso macchiato	95
Doppio espresso	115
Cappuccino	95
Flat white	115
Caffè Americano	95
Corretto Molinari	145
Caffè Latté	105

Jsme hrdí, že vám servírujeme kávu z pražírny  
Laboratorio di Torrefazione Giamaica Café Gianni Frasiho.

### ČERSTVÉ ČAJE (0,37 l)

Mátový čaj	95
Mátový čaj se zázvorem	105
Zázvorový čaj	95

### RONNEFELDT ČAJE (0,37 l)

Černý čaj Darjeeling	105
Earl Grey	105
Jasmine pearls	145
Rooibos	105
Bylinný čaj se zázvorem	105
Heřmánkový čaj	95
Ovocný čaj Babiččina zahrada	95
Sencha	115

### VODY

Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	0,5l	60
Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	1l	100
Acqua Panna neperlivá	0,75l	105
San Pelegrino perlivá	0,75l	115

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Čerstvé ovocné šťávy dle sezóny	0,25l	145
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	75
Tonic Fever Tree, Kinley Pink Berry	0,2l	75
Juice Granini ( <i>jahoda, jablko</i> )	0,2l	75
Ledový čaj	0,33l	105
Čerstvá limonáda dle denní nabídky	0,3l	135
Amity Matcha grapefruit / Amity Matcha limetka	0,33l	95
Amity Cola (bez kofeinu)	0,33l	95

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](http://www.rbclub.cz)



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

[lacollezione.cz](http://lacollezione.cz)

# LA BOTTEGA

*Linka*

## MENU



BY  
LA COLLEZIONE

## SNÍDANĚ

*Snídaně podáváme: PO—PÁ 7.30–10.30 / SO—NE 9.00–15.00*

### SNÍDANĚ Z FARMÁŘSKÝCH VAJEC

*Colazione con uova della fattoria*

Vejce naměkko s avokádem, sezamem a pažitkou <i>Uova alla coque con avocado, sesamo ed erba cipollina</i>	215
Míchaná vejce na cibulce se salátem <i>Uova strapazzate con cipolla e insalata mista</i>	215
Omeleta se sýrem Asiago, šunkou a salátem <i>Omelette con Asiago, prosciutto cotto e insalata mista</i>	245
Vejce Benedict se šunkou a focacciou <i>Uova alla Benedict con prosciutto cotto e focaccia</i>	265
Vejce Benedict s uzeným lososem a focacciou <i>Uova alla Benedict con salmone affumicato e focaccia</i>	295

Ovesná kaše z espumy, kokosové mléko a jahody Crema porridge di d'avena, latte di cocco e fragole	225
Lívance s vanilkovým tvaroháčkem a sezonním ovocem <i>Pancake con cagliata di vaniglia e frutta di stagione</i>	265
Domácí croissant s máslem a marmeládou / s vanilkovým krémem / s čokoládovým krémem <i>Il nostro croissant col burro e la marmellata / con crema alla vaniglia / con crema al cioccolato</i>	125

### LA BOTTEGA SNÍDANĚ

*La colazione della Bottega*

Prosciutto cotto, sýr Asiago, salám Milano, vejce 63 °C s avokádem, domácí paštika, ovocné smoothie, máslo a domácí chléb <i>Prosciutto cotto, formaggio Asiago, salame Milano, uova 63 °C con avocado, patè fatto in casa, smoothie di frutta, burro e pane fatto in casa</i>	385
---	-----

### LA BOTTEGA SLADKÁ SNÍDANĚ

*La colazione dolce della Bottega*

Lívance s vanilkovým tvaroháčkem a sezonním ovocem; ovesná kaše z espumy, kokosové mléko a jahody; nutella, ovocné smoothie, máslo a croissant <i>Pancake con cagliata di vaniglia e frutta di stagione; crema porridge di d'avena, latte di cocco e fragole; nutella, smoothie di frutta, burro e croissant</i>	385
---	-----

### DEZERTY

*Dolci*

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

## MENU

### POLÉVKA A PŘEDKRMY

*Zuppa e antipasti*

Consommé ze slávek, krevetové cappelletti, jarní zelenina, libeček <i>Consommé di cozze, cappelletti di gamberi, verdure primaverili, levistico</i>	275
Krab modrý, růžový grapefruit, avokádo, šťovík <i>Granchio blu, pompelmo rosa, avocado, acetosa</i>	425
Pappa al pomodoro, burrata <i>Pappa al pomodoro, burrata</i>	375
Hovězí tatarák, hořčičná semínka, kapary, pikantní dresink, žloutková emulze, kvásek <i>Tartare di manzo, semi di senape, capperi, salsa picante, emulsione di tuorlo d'uovo e lievito madre</i>	395
Brambory v popelu s omáčkou carbonara, guanciale a černý lanýž <i>Patate nella cenere con salsa carbonara, guanciale e tartufo nero</i>	295
Bezrýžové risotto, sépie, topinambur, mořské řasy, mořský fenykl <i>Risotto senza riso, calamari, topinambur, alghe, finocchio marino</i>	385
Prkénko s výběrem sýrů / salámů <i>Tagliere di formaggi / salumi al peso</i>	dle váhy al peso

### PASTA A RISOTTO

*Pasta e risotto*

Ravioli plněné hovězí oháňkou, fermentovaný pórek, tuřín, miso <i>Ravioli di coda alla vaccinara, porro fermentato, rapa, miso</i>	465
Kopřivové risotto, krém z gorgonzoly, červená čekanka, kandované vlašské ořechy <i>Risotto, ortiche selvatiche, gorgonzola, treviso tardivo, noci candite</i>	465
Bucatini, carbonara z mořských plodů, vongole, Gambero Rosso, černý tobiko kaviár <i>Bucatini, carbonara di mare, vongole, Gambero Rosso, caviale nero tobiko</i>	595
Paccheri, jarní zelí, sýr Fontina, rozmarýn <i>Paccheri, cavoli primaverili, Fontina, rosmarino</i>	455

### HLAVNÍ CHODY

*Secondi*

Jehněčí kýta, hrášek, smrže, zelené olivy, omáčka Madeira <i>Scamone di agnello, piselli, spugnole, olive verdi, salsa Madeira</i>	655
Hovězí líčka, hříbky, uzená vaječná emulze, černý česnek, polenta <i>Guancia di manzo, porcini, emulsione di uova affumicate, aglio nero, polenta</i>	665
Treska, terina z brambor a mořské řasy, morek, petržel <i>Merluzzo, terrina di patate e alghe, midollo, prezzemolo</i>	725

## GRILOVANÉ MASO A RYBY

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

MASO	
<i>Carne</i>	
Hovězí svíčková Manzetta Prussiana (min. 200 g) / Filetto di manzo Manzetta Prussiana (min. 200 g)	100 g / 450
Hovězí Rib Eye Red and White (min. 300 g) / Red and White Rib Eye di manzo	100 g / 335
Stažený hovězí I-bone steak / I-bone di manzo Chianina / Sashi / Swami	100 g / 265
Stažený hovězí T-bone steak / T-bone di manzo Chianina / Sashi / Swami	100 g / 285
Texas hovězí I-bone steak / Texas I-bone di manzo	100 g / 315

### OMÁČKY K MASU

*Salse per la carne*

Lanýžová / Tartufo	125
Pepřová / Pepe	125
Z červeného vína / Vino rosso	125

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 nejznámějších 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.

### RYBY PRO 2 OSOBY

*Pesce per 2 persone*

Mořský vlk / Branzino	1 950
Pražma královská / Orata	1 950
Mořský jazyk / Sogliola	2 750
Ropušnice / Scorfano	2 650
Kambala / Rombo	1 950
Svatý Petr / San Pietro	2 750
Mořský đas / Coda di rospo	1 950

Čerstvé ryby připravujeme grilované či pečené v solné krustě s dvěmi přílohami. Dále ryby připravujeme v omáčce meunière či guazzetto. Vhodnou úpravu vám doporučíme dle druhu ryby.

### MOŘSKÉ PLODY

*Frutti di mare*

Slávky na víně (předkrm / hlavní chod) <i>Cozze al vino bianco (antipasto / secondo)</i>	345 / 495
---	-----------

### PŘÍLOHY

*Contorni*

Míchaný salát / Insalata mista	115
Grilovaná zelenina / Verdure alla griglia	145
Pečené brambory Grenaille / Patate arrosto Grenaille	145
Bramborové pyré s lanýži / Purè di patate al tartufo	175

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.