

## NÁPOJE

### APERITIVY

Crodino ( <i>nealkoholický aperitiv</i> )	0,1l	89
Aperol Spritz	0,2l	195
Campari	0,1l	115
Campari soda	0,2l	120
Campari orange	0,2l	145
Cinzano Bianco	0,1l	115
Cinzano Rosso	0,1l	115
Cinzano Extra Dry	0,1l	115

### ROZLÉVANÁ VÍNA

#### ŠUMIVÁ VÍNA

Franciacorta Extra Brut "Animante" DOCG, Barone Pizzini	0,1l	195
Spumante Millesimato Extra Brut, Contratto	0,1l	215
Champagne Special Cuvée, Bollinger	0,1l	395

#### BÍLÁ VÍNA

Verdicchio Tre Ripe DOCG 2019 / 2020	0,15l	185
Pinot Grigio 2019, Lis Neris	0,15l	215
Riesling Roch 2020, Eva Fricke	0,15l	245
Chablis 1er Cru L'Homme Mort 2017, Le Domaine d'Henri	0,15l	325

#### ČERVENÁ VÍNA

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2018	0,15l	195
Rosso di Montalcino 2016, Capanna	0,15l	245
Carmignano Terre a Mano 2016, Fattoria di Bacchereto	0,15l	285
Barbaresco 2017, Produttori del Barbaresco	0,15l	295
Barolo Monfalletto 2017, Cordero di Montezemolo	0,15l	485

#### DEZERTNÍ VÍNA

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

#### KÁVA

Espresso Africon	65
Espresso Chickmagalur	65
Espresso Brasile Santos ( <i>bez kofeinu</i> )	65
Espresso macchiato	75
Doppio espresso	95
Cappuccino	75
Flat white	95
Caffè Americano	75
Corretto Molinari	125
Caffè Latté	79

## NÁPOJE

### PIVO

Pilsner Urquell	0,33l	75
Stella Artois ( <i>nealkoholické</i> )	0,33l	65

### ČERSTVÉ ČAJE

Mátový čaj	75
Mátový čaj se zázvorem	85
Zázvorový čaj	75

### RONNEFELDT ČAJE

Černý čaj Darjeeling	85
Earl Grey	85
Jasmine pearls	95
Roobos	85
Bylinný čaj se zázvorem	85
Heřmánkový čaj	75
Ovocný čaj Babiččina zahrada	75
Sencha	95
Matcha Horai	115

### VODY

Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	0,5l	55
Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	1l	95
Acqua Panna neperlivá	0,75l	95
San Pellegrino perlivá	0,75l	95
Citronová šťáva	0,02l	20

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Čerstvé zeleninové a ovocné šťávy dle sezóny	0,25l	135
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light	0,33l	65
Tonic Fever tree	0,2l	65
Juice Granini ( <i>jáhoda, jablko</i> )	0,2l	65
Domácí ledový čaj	0,33l	95
Čerstvé limonády ( <i>citron, zázvor, pomeranč, malina</i> )	0,5l	99

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 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, tymiánovým máslem a pažitka 135  
*Uova alla coque con avocado, olio al timo ed erba cipollina*

Pečená vejce s prosciutto cotto, bylinkovou ricottou, pažitkou 165  
a růžový pepř  
*Uova al prosciutto cotto, ricotta alle erbette e pepe rosa*

Omeleta se sýrem Asiago, prosciutto cotto a divoký salát 165  
*Omelette con Asiago, prosciutto cotto e insalata di erbette*

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

Domácí granola s ořechy, pomerančem, anýzem a sezónním ovocem 165  
*Granola fatta in casa con noci, arancia, anice e frutta di stagione*

Vafle s mascarpone, grilovaný ananas a tonka fazole 165  
*Waffle al mascarpone, ananas grigliato e fave tonka*

### LA BOTTEGA SNÍDANĚ *La colazione della Bottega*

Máslo, domácí chléb, domácí paštika, fazolky s domácí 365  
rajčatovou salsou a párkem; vařené vejce, prosciutto cotto,  
italský salám, sýr Asiago, cherry rajčata, ovocné smoothie  
*Burro, il nostro pane, patè fatto in casa, fagioli con salsa di pomodoro  
fatta in casa e salsiccia; iuova sode, prosciutto cotto,  
salame italiano, formaggio Asiago, pomodorini, smoothie di frutta*

### SLADKÁ SNÍDANĚ *Colazione dolce*

Máslo, domácí chléb, croissant, džem, jogurt s domácí granolou, 365  
vafle s mascarpone, grilovaný ananas a tonka fazole, ovocné smoothie  
*Burro, pane e cornetti dal nostro forno, marmellata, yogurt con granola fatta in casa,  
waffle al mascarpone, ananas grigliato e fave tonka, smoothie di frutta*

### RYCHLÁ SNÍDANĚ *Colazione rapida*

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

## MENU

### POLÉVKA A PŘEDKRMY *Zuppa e antipasto*

Minestrone s jarní zeleninou a bazalkovým pestem 165  
*Minestrone con verdure di stagione e pesto al basilico*

Hovězí tatarák s hořčičnou majonézou a nakládaná ředkev 325  
*Tartara di manzo con maionese alla mostarda e radicini fermentati*

Grilovaný vepřový bůček s jablečným pyré a lískové ořechy 315  
*Guanciaie di maiale grigliata, purea di mele e nocchie*

Vejce 63 °C, cibulové velouté, hrášek, pažitka a křupavá cibulka 245  
*Uovo 63 °C, vellutata di cipolla, piselli e cipolle croccanti*

Brambory v popelu s omáčkou Carbonara a černý lanýž 285  
*Patate nella cenere con salsa carbonara e tartufo nero*

### PASTA A RISOTTO *Pasta e risotto*

Tortellini plněné vepřovým masem, grilovaný pórek, 395  
citron a černé lanýže  
*Tortellini di salsiccia, porro grigliato, limone e tartufo nero*

Spaghetti Mancini, červené krevety a fenykl 495  
*Spaghetti Mancini, gambero rosso e finocchio*

Ravioli s jehněčím ragú, kedlubna, fermentovaný květák 365  
a radicchio di Treviso  
*Ravioli con ragù di agnello, cavolfiore fermentato e radicchio Trevisano*

Mrkvové risotto s nakládanou rebarborou a marinovanou jarní cibulkou 345  
*Risotto alle carote con rabarbaro fermentato e cipollotti marinati*

### HLAVNÍ CHODY *Secondi*

Filet z ombriny, hlíva královská, divoká brokolice 595  
a omáčka bagna càuda  
*Filetto di ombrina, fungo ostrica, broccoli selvatici  
e salsa di bagna càuda*

Grilovaná chobotnice s omáčkou guazzetto, olivami a kapary 645  
*Piovra alla griglia in salsa di guazzetto olive e capperi*

Baby kuřátko s bramborovým pyré, uzeným máslem, 525  
lanýžovou omáčkou a grilovaná jarní cibulka  
*Polletto al forno, crema di patate, burro affumicato e salsa di tartufo*

### DEZERTY *Dolci*

Výběr dezertů dle aktuální nabídky ve vitrině  
*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*

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* 1 450  
Pražma královská / *Orata* 1 450  
Mořský jazyk / *Sogliola limanda* 1 350  
Ropušnice / *Scorfano* 1 590  
Kambala / *Rombo* 1 550  
Svatý Petr / *San Pietro* 1 650  
Mořský čás / *Coda di rospo* 1 650

### MASO *Carne*

Hovězí svíčková (min. 200 g) / *Filletto di manzo* 100 g / 345  
Hovězí Rib Eye (min. 250 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* 95  
Pečené brambory / *Patate arrosto* 75  
Grilované zelí s nakládanými houbami a křupavou cibulkou 95  
*Cavolo alla griglia con funghi sott'aceto e cipolla croccante*

### OMÁČKY K MASU *Salse per la carne*

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

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.

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.