

## NÁPOJE

### APERITIVY

Crodino ( <i>nealkoholický aperitiv</i> ) <b>12</b>	0,1l	95
Aperol Spritz <b>12</b>	0,2l	205
Campari <b>12</b>	0,1l	125
Campari soda <b>12</b>	0,2l	155
Campari orange <b>12</b>	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 <b>12</b>	0,1l	145
FRANCIACORTA ANIMANTE, Barone Pizzini <b>12</b>	0,1l	195

#### BÍLÁ VÍNA

SOAVE CLASSICO, Inama, 2020 <b>12</b>	0,15l	145
VERDICCHIO TRE RIPE, Pievalta, 2020 <b>12</b>	0,15l	185
RIESLING GOLDTRÖPFCHEN KABINETT TROCKEN, Hain, 2020 <b>12</b>	0,15l	195
PINOT GRIGIO, Lis Neris, 2021 <b>12</b>	0,15l	225
CHABLIS 1ER CRU L'HOMME MORT, Le Domaine d'Henri, 2018 <b>12</b>	0,15l	325

#### ČERVENÁ VÍNA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LE MURATE, Nicodemi, 2019 <b>12</b>	0,15l	185
ROSSO DI MONTALCINO, Capanna, 2020 <b>12</b>	0,15l	245
CARMIGNANO TERRE A MANO, Fattoria di Baccheretto, 2018 <b>12</b>	0,15l	295
BARBARESCO, Produttori del Barbaresco, 2018 <b>12</b>	0,15l	365
BAROLO ALBE, G.D.Vajra, 2018 <b>12</b>	0,15l	445

#### RŮŽOVÁ VÍNA

ROSABELLA NEBBIOLO ROSÉ, G.D.Vajra, 2021 <b>12</b>	0,15l	185
--	-------	-----

#### DEZERTNÍ VÍNA

Moscato d'Asti 2020, La Spinetta <b>12</b>	0,1l	175
Recioto di Soave Col Foscarin 2011, Gini <b>12</b>	0,05l	225

#### KÁVA

Espresso Afrigon	75
Espresso Chickmagalur	75
Espresso Brasile Santos ( <i>bez kofeinu</i> )	75
Espresso macchiato <b>7</b>	85
Doppio espresso	105
Cappuccino <b>7</b>	85
Flat white <b>7</b>	105
Caffè Americano	85
Corretto Molinari	135
Caffè Latté <b>7</b>	95

## NÁPOJE

### PIVO

Pilsner Urquell <b>1</b>	0,33l	85
Stella Artois ( <i>nealkoholické</i> ) <b>1</b>	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
Rooibos	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

#### ALERGENY / ALLERGENI

1. Obiloviny obsahující lepek / Cereali contenenti glutine
2. Korýši / Crostacei
3. Vejce / Uova
4. Ryby / Pesce
5. Podzemnice olejná / Arachidi
6. Sójové boby / Soia
7. Mléko / Latte
8. Skořápkové plody / Noci
9. Celer / Sedano
10. Hořčice / Senape
11. Sezamová semena / Semi di sesamo
12. Oxid siřičitý a siřičitany / Anidride solforosa e solti
13. Vlčí bob / Lupini
14. Mekkýši / Molluschi

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.  
Přidejte se do RB Clubu i Vy!

lacollezioe.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 <i>Uova alla coque con avocado, sesamo ed erba cipollina</i> <b>3, 11</b>	155
Míchaná vejce na cibulce <i>Uova strapazzate con cipolla</i> <b>3</b>	135
Omeleta se sýrem Asiago, prosciutto cotto a divoký salát <i>Omelette con Asiago, prosciutto cotto e insalata di erbette</i> <b>3, 7</b>	165
Vejce Benedict s prosciutto cotto a focaccia <i>Uova benedettine con prosciutto cotto e focaccia</i> <b>1, 3, 7, 12</b>	225

Sezónní ovoce s kokosovým jogurtem <i>Frutta di stagione con yogurt al cocco</i> <b>3, 7</b>	135
---	-----

Vafle s borůvkovým želé a vanilkový tvaroháček <i>Waffle con gelatina di mirtili e crema di vaniglia</i> <b>1, 3, 7, 12</b>	165
--	-----

Vanilkový tvaroháček, amaretti a 80% čokoláda <i>Cagliata di vaniglia, amaretti e cioccolato 80%</i> <b>7, 12</b>	125
--	-----

### LA BOTTEGA SNÍDANĚ La colazione della Bottega

Prosciutto cotto, sýr Asiago, salám Milano, frittata se zeleninou a salsiccia, vejce 63 °C s černým lanýžem, domácí paštika, ovocné smoothie, máslo a domácí chléb <i>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</i> <b>1, 3, 7, 12</b>	365
--	-----

### SLADKÁ SNÍDANĚ Colazione dolce

Vafle s borůvkovým želé a vanilkový tvaroháček, sezónní ovoce s kokosovým jogurtem, nutella, ovocné smoothie, máslo a croissant <i>Waffle con gelatina di mirtili e crema di vaniglia, frutta di stagione con yogurt al cocco, nutella, smoothie di frutta, burro e croissant</i> <b>1, 3, 7, 8, 12</b>	365
--	-----

### RYCHLÁ SNÍDANĚ Colazione rapida

Domácí croissant s máslem a marmeládou <i>Il nostro croissant col burro e la marmellata</i> <b>1, 7</b>	89
--	----

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 <i>Brodo di pollo affumicato con cappelletti di cavolo riccio e ricotta</i> <b>1, 3, 7</b>	185
---	-----

Marinované bílé sardinky s polosušenými rajčaty, stracciatella, petrželový olej a grissini crumble <i>Sarde bianche marinate con pomodori semi secchi, stracciatella, olio al prezzemolo e crumble di grissini</i> <b>1, 2, 3, 7</b>	325
---	-----

Grilovaný vepřový bůček s BBQ omáčkou, jablkem a lískovými ořechy <i>Guanciaie di maiale grigliata con salsa BBQ, mele e nocciole</i> <b>7, 8, 12</b>	315
--	-----

Brambory v popelu s omáčkou Carbonara, guanciaie a černý lanýž <i>Patate nella cenere con salsa carbonara, guanciaie e tartufo nero</i> <b>3, 6, 7, 8</b>	295
--	-----

### PASTA A RISOTTO Pasta e risotto

Tortelloni plněné hovězími žebry s jarní cibulkou, liškami a černé lanýže <i>Tortelloni di costine di manzo con cipollotto, finferli e tartufo nero</i> <b>1, 3, 7</b>	425
---	-----

Linguine Mancini s tygřími krevetami, vongole a bylinkový olej <i>Linguine Mancini con gamberi tigre, vongoli e olio alle erbe</i> <b>1, 2, 4, 7</b>	515
---	-----

Cappelletti plněné ricottou s hráškem, citronem a rajčatové concassé <i>Cappelletti di ricotta con concassé di piselli, limone e pomodoro</i> <b>1, 3, 7</b>	395
---	-----

Risotto z citronů Sorrento s grilovanými kalamáry, kaviár ze pstruha a bazalka <i>Risotto al limone di Sorrento con calamari grigliati, caviale di trota e basilico</i> <b>2, 4, 7</b>	435
---	-----

### HLAVNÍ CHODY Secondi

Grilovaná vepřová kotleta Iberico – bez kosti, kadeřávek, salsa z pečených paprik a omáčka ze spáleného ovoce <i>Braciola di maiale alla griglia Iberico – disossato, cavolo riccio, salsa di peperoni arrostiti e jus di frutta bruciata</i> <b>7, 12</b>	565
---	-----

Filet z mořského řase sous-vide v guazzetto omáče, grilované tygří krevety, olivy a kapary <i>Filetto di rana pescatrice sottovuoto, salsa guazzetto, gamberi grigliati, olive e capperi</i> <b>2, 4, 7, 12</b>	715
--	-----

Římský salát, ančovičkový dresink, bruschetta s krevetovým tatarákem, pasta z píniových oříšků <i>Insalata romana, salsa di acciughe, bruschetta con tartare di gamberi, pasta di pinoli</i> <b>2, 7, 8</b>	495
--	-----

### 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) <i>Cozze al vino bianco (antipasto / secondo)</i> <b>14</b>	295 / 425
---	-----------

### RYBY PRO 2 OSOBY Pesce per 2 persone

Mořský vlk / <i>Branzino</i> <b>2</b>	1 450
Pražma královská / <i>Orata</i> <b>2</b>	1 450
Mořský jazyk / <i>Sogliola limanda</i> <b>2</b>	1 350
Ropušnice / <i>Scorfano</i> <b>2</b>	1 590
Kambala / <i>Rombo</i> <b>2</b>	1 550
Svatý Petr / <i>San Pietro</i> <b>2</b>	1 650
Mořský ďas / <i>Coda di rospo</i> <b>2</b>	1 650

### 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 / 295
Stažený hovězí I-Bone steak / <i>I-Bone di manzo</i>	100 g / 245
<i>Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Frissona</i>	
Stažený hovězí T-Bone steak / <i>T-Bone di manzo</i>	100 g / 245
<i>Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Fassone</i>	
Texas hovězí I-Bone steak / <i>Texas I-Bone di manzo</i>	100 g / 310

### PŘÍLOHY Contorni

Míchaný salát / <i>Insalata mista</i>	95
Grilovaná zelenina / <i>Verdure alla griglia</i>	95
Pečené brambory / <i>Patate arrosto</i>	75
Grilované zelí s nakládanými houbami a křupavou cibulkou <i>Cavolo alla griglia con funghi sott'aceto e cipolla croccante</i> <b>8</b>	95

### OMÁČKY K MASU Salse per la carne

Lanýžová / <i>Tartufo</i> <b>7, 9</b>	75
Pepřová / <i>Pepe</i> <b>7, 9, 12</b>	75
Z červeného vína / <i>Vino rosso</i> <b>9, 12</b>	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.