

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 NAT. Le Vigne di Alice	0,1l	145
FRANCIACORTA BRUT 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 2021	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 2021	0,15l	265
BAROLO ALBE G.D.Vajra 2019	0,15l	445
BRUNELLO DI MONTALCINO Capanna 2018	0,15l	495
LE CUPOLE Trinoro 2020	0,15l	395
RŮŽOVÁ VÍNA		
ROSABELLA NEBBIOLO ROSÉ G.D.Vajra 2022	0,15l	195
DEZERTNÍ VÍNA		
RIESLING ROTHENBERG GG AUSLESE Gunderloch 2016	0,05l	235

KÁVA	
Espresso Afribon	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
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

*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.
Přidejte se do RB Clubu i Vy!

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, sezamem a pažitkou Uova alla coque con avocado, sesamo ed erba cipollina	195
Míchaná vejce na cibulce Uova strapazzate e cipolla	185
Omeleta se sýrem Asiago, prosciutto cotto a salátem Omelette con Asiago, prosciutto cotto e insalata di erbette	195
Vejce Benedict s prosciutto cotto a foccaciou Uova benedettine con prosciutto cotto e focaccia	245
Sezónní ovoce s kokosovým jogurtem Frutta di stagione con yogurt al cocco	195
Vafle s třešňovým želé a vanilkovým tvaroháčkem Waffle con gelatina di ciliegie con cagliata di vaniglia	225
LA BOTTEGA SNÍDANĚ La colazione della Bottega	
Prosciutto cotto, sýr Asiago, salám Milano, shakshouka, vejce 63 °C s černým lanýžem, domácí paštika, ovocné smoothie, máslo a domácí chléb Prosciutto cotto, formaggio Asiago, salame Milano, shakshouka, uova 63 °C con tartufo nero, patè fatto in casa, smoothie di frutta, burro e pane fatto in casa	385
SLADKÁ SNÍDANĚ Colazione dolce	
Vafle s třešňovým želé a vanilkovým tvaroháčkem, sezónní ovoce s kokosovým jogurtem, nutella, ovocné smoothie, máslo a croissant Waffle con gelatina di ciliegie con cagliata di vaniglia, frutta di stagione con yogurt al cocco, nutella, smoothie di frutta, burro e croissant	385
RYCHLÁ SNÍDANĚ Colazione rapida	
Domácí croissant s máslem a marmeládou Il nostro croissant col burro e la marmellata	95
Od 1. 9. podáváme snídaně v týdnu ještě dříve PO–PÁ 7.30–10.30	
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	
Minestrone, mušle svatého Jakuba, chřest, rajčata, fava fazole a bazalka Minestrone con capesante, asparagi, fave, pomodori e basilico	245
Losos marinovaný v citrusové šťávě s majonézou z mořského ježka a nakládaná zelenina Salmone agli agrumi con maionese di ricci di mare e verdure in salamoia	395
Vitello tonnato, telecí jazyk, tuňák a petržel Vitello tonnato, lingua di vitello, ventresca di tonno e prezzemolo	385
Hovězí tatarák, hořčičná semínka, kapary, pikantní dresink, žloutková emulze, kvásek Tartare di manzo, semi di senape, capperi, salsa picante, emulsione di tuorlo d’uovo e lievito madre	395
Brambory v popelu s omáčkou carbonara, guanciale a černý lanýž Patate nella cenere con salsa carbonara, guanciale e tartufo nero	295
PASTA A RISOTTO Pasta e risotto	
Mezzi paccheri s králičím ragú, zelené olivy a lardo Mezzi paccheri con ragù di coniglio, olive verdi e lardo	445
Agnolotti cacio e 7pepe s cuketou a kandovaný citron Agnolotti cacio e 7pepe con zucchini e limone candito	455
Vialone nano risotto s vongolemi, limetka, petržel a bottarga Risotto vialone nano con vongole, lime, prezzemolo e bottarga	485
Spaghetti aglio olio peperoncino s tuňákem Spaghetti aglio olio peperoncino con tonno	475
HLAVNÍ CHODY Secondi	
Smuha královská 54° s peperonatou, lilkový kaviár a bazalka Ombrina 54° con peperonata, caviale di melanzane e basilico	725
Kuřecí prso s foie gras, pyré ze spáleného pórku & černého česneku, letní zelenina a hlíva ústříčná Petto di pollo con foie gras, purè di porro bruciato e aglio nero, verdure estive e funghi cardoncelli	545
Langustýny s vepřovým bůčkem, konfitované brambory a umami omáčka Scampi e pancetta di maiale con limone amaro, patate confit e salsa umami e ciccioli	645
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) Cozze al vino bianco (antipasto / secondo)	345 / 495
RYBY PRO 2 OSOBY Pesce per 2 persone	
Mořský vlk / Branzino Pražma královská / Orata Mořský jazyk / Sogliola Ropušnice / Scorfano Kambala / Rombo Svatý Petr / San Pietro Mořský đas / Coda di rospo	1 850 1 750 2 450 2 450 1 950 2 450 1 950
MASO Carne	
Hovězí svíčková Manzetta Prussiana (min. 200 g) / Fileto di manzo Manzetta Prussiana (min. 200 g) Hovězí Rib Eye (min. 300 g) / 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 / 450 100 g / 315 100 g / 265 100 g / 285 100 g / 315
PŘÍLOHY Contorni	
Míchaný salát / Insalata mista Grilovaná zelenina / Verdure alla griglia Pečené brambory Grenaille / Patate arrosto Grenaille Bramborové pyré s lanýži / Purè di patate al tartufo	115 145 145 165
OMÁČKY K MASU Salse per la carne	
Lanýžová / Tartufo Pepřová / Pepe Z červeného vína / Vino rosso	115 115 115
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 přidáme 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.	