

NÁPOJE

APERITIVY

Crodino (<i>nealkoholický aperitiv</i>)	0,1l	70
Aperol Spritz	0,2l	165
Campari	0,1l	90
Campari soda	0,2l	95
Campari orange	0,2l	135
Cinzano bianco	0,1l	95
Cinzano rosso	0,1l	95
Cinzano extra dry	0,1l	95

ROZLÉVANÁ VÍNA

ŠUMIVÁ VÍNA

Prosecco Bortolotti*	0,1l	125
Spumante Millesimato Extra Brut, Contratto	0,1l	185
Champagne Special Cuvée, Bollinger	0,1l	395

BÍLÁ VÍNA

Verdicchio di Gino 2018, Fattoria San Lorenzo*	2018	0,15l	145
Soave Classico 2017, Gini*	2017	0,15l	175
Pinot Grigio 2017, Lis Neris	2017	0,15l	185
Chardonnay Dona Blanc 2012, Hartmann Donà*	2012	0,15l	265

RŮŽOVÉ VÍNO

Canaiuolo Rosato 2017, Montenedoli*	2017	0,15l	155
-------------------------------------	------	-------	-----

ČERVENÁ VÍNA

Valpolicella Classico Superiore 2016, Camporeno*	2016	0,15l	195
Barbera D'Asti Ca' di Pian 2015, La Spinetta	2014	0,15l	255
Carmignano Terre a Mano 2015, Fattoria di Bacchereto*	2015	0,15l	265
Barbaresco 2015, Produttori del Barbaresco	2015	0,15l	285
Barolo Monfalletto 2015, Cordero di Montezemolo	2015	0,15l	465

DEZERTNÍ VÍNA

Moscato d'Asti 2017, La Spinetta	2017	0,1l	165
Recioto di Soave Col Foscarin 2011, Gini*	2011	0,05l	225

*Via del Vino import

KÁVA

Espresso Africon	59
Espresso Chickmagalur	59
Espresso Brasile Santos (<i>bez kofeinu</i>)	59
Espresso macchiato	59
Doppio espresso	85
Cappuccino	69
Flat white	89
Caffè americano	69
Corretto Molinari	109
Caffè latte	75
Caffè viennese	79
Irish coffee	145

NÁPOJE

ČERSTVÉ ČAJE

Mátový čaj	69
Mátový čaj se zázvorem	75
Zázvorový čaj	69

ČAJE

Classic English tea	75
Černý čaj Darjeeling	75
Earl Grey	75
Jasmine pearls	95
Rooibos	75
Bylinný čaj se zázvorem	75
Heřmánkový čaj	65
Ovocný čaj	65
Sencha	85
Matcha Horai	95

PIVO

Pilsner Urquell	0,33l	65
Maisel's Weisse (<i>nealkoholické pivo</i>)	0,33l	65

VODY

Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	0,5l	55
Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	1l	95
Mattoni perlivá / jemně perlivá	0,33l	45
Mattoni perlivá	0,75l	85
Aquila neperlivá	0,33l	45
Aquila neperlivá	0,75l	85
Acqua Panna neperlivá	0,75l	95
San Pelegrino perlivá	0,75l	95
Citronová šťáva	0,02l	20

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Čerstvé zeleninové a ovocné šťávy (<i>pomeranč, grep, jablko, mrkev, červená řepa s jablkem</i>)	0,25l	115
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light	0,33l	45
Tonic Fever tree	0,2l	65
Juice Granini (<i>jahoda, jablko</i>)	0,2l	55
Domácí ledový čaj	0,33l	95
Čerstvé limonády (<i>citron, zázvor, pomeranč</i>)	0,33l	89
Čerstvá malinová limonáda	0,33l	99

Menu 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.



Ušetřete zde 10 % s vybranými platebními kartami od **Raiffeisenbank**.
www.PREMIUMRBCLUB.cz

LA BOTTEGA

Linka

MENU



BY
LA COLLEZIONE

SNÍDANĚ

SNÍDANĚ Z FARMÁŘSKÝCH VAJEC <i>Colazione con uova dalla fattoria</i>	
Vejce do skla s avokádem, tymiánovým máslem a pažitka <i>Uovo al bicchiere con avocado, olio al timo ed erba cipollina</i>	115
Pečená vejce s prosciutto cotto, bylinkovou ricottou, pažitkou a růžový pepř <i>Uova al prosciutto cotto, ricotta alle erbe e pepe rosa</i>	165
Omeleta se sýrem asiago, prosciutto cotto a divoký salát <i>Omelette con asiago, prosciutto cotto e insalata di erbe</i>	165
Míchaná vajíčka s chipsem z prosciutta San Daniele a cherry rajčata <i>Uova strapazzate con patatine di prosciutto San Daniele e pomodorini</i>	195
Vejce Benedict s prosciutto cotto a focaccia <i>Uova benedettine con prosciutto cotto e focaccia</i>	225
Vafle s citronovým mascarpone, teplými ostužinami a vlašské ořechy <i>Waffle al mascarpone e limone, more e noci</i>	195

LA BOTTEGA SNÍDANĚ *La colazione della Bottega*

Máslo, domácí chléb, domácí paštika, mini hot dog s domácí hořčicí a smaženou cibulkou, restované žampiony a pečená cherry rajčata, holandská omáčka, vařené vejce, prosciutto cotto, italský salám, sýr Asiago, smoothie <i>Burro, il nostro pane, paté fatto in casa, mini hot dog con mostarda e cipolla frita, funghi arrosto e pomodorini al forno con salsa olandese, uovo sodo, prosciutto cotto, salame italiano, Asiago, smoothie</i>	345
---	-----

SLADKÁ SNÍDANĚ *Colazione dolce*

Máslo, domácí chléb, croissant, džem, čokoládový pudink s ořechy, vafle s citronovým mascarpone, teplými ostužinami a vlašské ořechy, smoothie <i>Burro, pane e cornetti dal nostro forno, marmellata, pudding al cioccolato con nocciole, waffle al mascarpone e limone, more e noci, smoothie</i>	345
--	-----

RYCHLÁ SNÍDANĚ *Colazione rapida*

Domácí croissant s máslem a marmeládou <i>Il nostro croissant col burro e la marmellata</i>	79
Košík domácího pečiva s máslem a marmeládou <i>Cestino di pane fatto in casa, burro e marmellata</i>	55

Každý den peče tým našich zkušených pekařů čerstvé pečivo z italské mouky pro všechny naše restaurace a bistra. Naši pekaři jsou opravdovými experty na přírodní kvásek a proces kynutí za studena, kdy pečivo kyne až několik hodin.

Všechny naše produkty připravujeme 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 <i>Zuppa e antipasto</i>	
Kuřecí vývar s bylinkovou frittatou a kořenová zelenina <i>Brodo di pollo con frittata alle erbe e radici</i>	135
Brambory v popelu s omáčkou carbonara <i>Patate nella cenere con salsa carbonara</i>	285
Domácí focaccia s mozzarellou a Prosciutto di Carpegna (pro 2 osoby) <i>Focaccia cotta all brace con prosciutto di Carpegna e mozzarella (per due persone)</i>	325
Grilovaný telecí jazyk s pastinákem a bagna càuda pěna <i>Lingua di vitello in salsa tonnata ed acciughe</i>	325
Hovězí carpaccio s aioli, nakládanými okurkami a houbami, parmezánový chips <i>Carpaccio di manzo, cetriolini, funghi fermentati e biscotto al parmigiano</i>	385

PASTA A RISOTTO *Pasta e risotto*

Gnocchi s rajčatovou omáčkou, bazalkovým pestem a burrata <i>Gnocchi al pomodoro, a burrata e pesto di basilico</i>	295
Parmezánové passatelli s telecím ragú, parmezánovým krémem, bazalkou a citron Amalfi <i>Passatelli di parmigiano al ragu di vitello, crema di parmigiano, basilico e limone Amalfi</i>	315
Ravioli se sýrem Pecorino a pečená zeleninová omáčka <i>Ravioli di pecorino e salsa di vegetali arrostiti</i>	325
Risotto s chřestem a jahodami <i>Risotto agli asparagi fragole</i>	345

HLAVNÍ CHODY *Secondi*

Kuřecí prso z kukuřičného kuřete s artyčoky a letní lanýž <i>Petto di pollo allevato al mais con i carciofi e tartufo estivo</i>	375
Chobotnice s pečenou paprikou, konfitovanou cibulí, růžičkovou kapustou a sušené olivy <i>Piovra alla griglia con peperoni arrostiti, confit di cipollotti, cavoletti di bruxelles ed olive essiccate</i>	575
Krevety marinované v kimchi a hovězím tuku plemene Marchigiana 6 ks nebo 12 ks <i>Gamberetti marinati in kimchi e grasso di bue Marchigiana 6 o 12 pezzi</i>	425 / 785

BEZMASÉ *Vegetariano*

Pečený květák se smaženou cibulí a peperonata <i>Cavolfiore arrosto con cipolle croccanti e salsa ai peperoni</i>	285
Burrata s grilovaným hroznem, fenyklovým semínkem a malinový ocet <i>Burrata con uva grigliata, semi di finocchio e condimento di lamponi</i>	295

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*

Argentinské krevety (1 ks) / <i>Gamberi Argentini (1 pz)</i>	115
Slávky na víně (předkrm / hlavní chod) <i>Cozze al vino bianco (antipasto / secondo)</i>	295 / 425

RYBY PRO 2 OSOBY *Pesce per 2 persone*

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

MASO *Carne*

Hovězí svíčková (min. 200 g) / <i>Filletto di manzo</i>	100 g / 345
Hovězí Rib Eye (min. 250 g) / <i>Rib Eye di manzo</i>	100 g / 265
Kansas beef Rib Eye / <i>Kansas Rib Eye di manzo</i>	100 g / 295
Stařený hovězí I-Bone steak / <i>I-Bone di manzo Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Frissona</i>	100 g / 195
Stařený hovězí T-Bone steak / <i>T-Bone di manzo Chianina / Marchigiana / Bianco della Corte / Fassone</i>	100 g / 215
Texas hovězí I-Bone steak / <i>Texas I-Bone di manzo</i>	100 g / 225

PŘÍLOHY *Contorni*

Míchaný salát / <i>Insalata mista</i>	75
Bramborová kaše / <i>Puré di patate</i>	75
Grilovaná zelenina / <i>Verdure alla griglia</i>	75
Pečené brambory / <i>Patate arrosto</i>	75
Grilovaný salát s piniiovými oříšky / <i>Cavolo grigliato con pinoli</i>	95
Domácí chléb / <i>Pane fatto in casa</i>	29

OMÁČKY *Salse*

Lanýžová / <i>Tartufo</i>	65
Pepřová / <i>Pepe</i>	65
Z červeného vína / <i>Vino rosso</i>	65

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.