

## NÁPOJE

### APERITIVY A KOKTEJLY

Contratto Vermouth bianco / rosso	0,05l	115
Negroni	0,1l	185
Mimosa	0,12l	125
Aperol Spritz	0,25l	145
Hugo Spritz	0,25l	145
Raspberry-mint Bellini	0,12l	155
Gin Mare & Thomas Henry tonic	0,2l	235

### ROZLÉVANÁ VÍNA

#### ŠUMIVÁ VÍNA

Prosecco di Valdobbiadene Brut, Bortolotti, Veneto*	0,1l	95
Franciacorta '61 Brut, Berlucchi, Lombardia	0,1l	145
Franciacorta '61 Brut Rosé, Berlucchi, Lombardia	0,1l	150

#### BÍLÁ VÍNA

Chardonnay, Hartmann Donà, Trentino*	0,15l	130
Verdicchio di Matelica, Collestefano, Marche	0,15l	135
SP68 Bianco, Arianna Occhipinti, Sicilia*	0,15l	145
Gavi Pisé, La Raia, Piemonte*	0,15l	190

#### ČERVENÁ VÍNA

Unlitro, Ampeleia, Toscano*	0,15l	125
Montepulciano d'Abruzzo Vigneto di Popoli, Valle Reale, Abruzzo	0,15l	155
Slarina La Rina, Fabrizio Iuli, Piemonte*	0,15l	160
Roero Nebbiolo, Alberto Ogerro, Piemonte*	0,15l	195

#### RŮŽOVÉ A DEZERTNÍ VÍNO

Chiaretto Sant'Emiliano, Pratello, Lombardia	0,15l	135
Kabir, Donnafugata, Sicilia	0,1l	150
Marzemino Passito Dòron, Trentino*	0,05l	115

\*Via del Vino import

#### MINERÁLNÍ VODY

Mattoni perlivá	0,33l	40
Mattoni perlivá	0,75l	75
Mattoni jemně perlivá	0,33l	40
Mattoni jemně perlivá	0,75l	75
Aquila neperlivá	0,33l	40
Aquila neperlivá	0,75l	75

#### DOMÁCÍ LIMONÁDY (S CUKREM NEBO BEZ)

Zázvor, okurka, máta a citron, citron	0,5l	69
Malina, pomeranč, grep	0,5l	95

#### PIVO

Pilsner Urquell	0,33l	49
Radegast Birell (nealkoholické pivo)	0,33l	49

## NÁPOJE

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	0,2l	49
Kinley Tonic Water, Kinley Ginger Ale	0,2l	49
Granini juice (jahoda, multivitamin, jablko)	0,2l	49
Crodino	0,1l	50
Thomas Henry tonic water	0,2l	59

### ČERSTVÉ OVOCNÉ A ZELENINOVÉ ŠŤÁVY

Pomeranč	0,2l	95
Grep	0,2l	95
Ananas, pomeranč, máta	0,2l	115
Řepa, zázvor, jablko	0,2l	95
Jablko, mrkev	0,2l	85
Celer, jablko	0,2l	85

### SMOOTHIE

Dle denní nabídky	0,2l	115
-------------------	------	-----

### KÁVA

Espresso miscela Giovanni Erbisti 1947 (jemně slaná, bohatá chuť se sladkým závěrem)	49
Espresso miscela Giamaica Afrigon (hustá crema, zemitá chuť s nahořklým závěrem)	49
Decaffenaio Brasile Santos	49
Espresso macchiato	49
Espresso doppio	75
Caffé americano	55
Capuccino	55
Caffé latte	59
Flat white	90
Irská káva	115
Caffé corretto con grappa	95
Bombardino	125

### ČERSTVÉ A SYPANÉ ČAJE

Čerstvý mátový čaj	0,4l	65
Čerstvý zázvorový čaj	0,4l	65
Ronnefeldt (Earl Grey, Darjeeling Summer, Morgentau, Heřmáněk, Grenny's Garden)	0,4l	65
Ronnefeldt Jasmine Pearls	0,4l	79

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

lacollezioe.cz

# LA BOTTEGA

Gastronomica

## MENU



BY  
LA COLLEZIONE

## SNÍDANĚ

*Snídaně podáváme: PO—PÁ 9:00—11:00 / SO & NE do 13:00*

### SNÍDANĚ Z FARMÁŘSKÝCH VAJEC *Colazione con uova dalla fattoria*

Tříminutová vejce do skla s přepuštěným máslem <i>Uova cucinate 3 minuti con burro chiarificato</i>	125
Vejce Benedict s bernskou omáčkou a prosciutto cotto <i>Uova benedict, salsa bernese e prosciutto cotto</i>	195
Vaječná omeleta s pěnou ze sýru Fontina <i>Omelette alla fontina</i>	175
Míchaná vejce s marinovaným lososem <i>Uova strapazzate e salmone marinato</i>	195

### SNÍDANĚ *Colazione*

Jogurt s domácím müsli a ovoce <i>Jogurt con musli fatto da noi e macedonia di frutta</i>	135
Chia jogurt z kokosového mléka s domácím müsli a ovoce <i>Jogurt al cocco, semi di chia con il nostro musli e macedonia di frutta</i>	145
Ovesná kaše s ricottou a domácí jahodová marmeláda <i>Porridge alla ricotta e marmellata di fragole fatta in casa</i>	125
Rýžový pudink s borůvkami a perník <i>Pudding di riso con mirtilli e pan di zenzero</i>	135
Tousty ze žitného chleba s mačkaným avokádem, rajčaty, koriandrem a klíčky <i>Bruschetta di pane ai cereali con avocado, pomodori, coriandolo e germogli</i>	155

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

Slaná snídaně – Tříminutové vejce do skla, chléb Altamura, žitný chléb, šunka, sýr, salsiccia, pečená rajčata, křupavá pancetta, domácí paštika, máslo <i>Colazione salata – uovo al bicchiere 3 min, pane di Altamura, pane ai cereali, prosciutto, formaggio, pomodori arrosto con salsiccia, pancetta croccante, pate di fegatini, burro</i>	295
Sladká snídaně – Vafle s mandarinkovým coulis a crème fraîche, rýžový pudink, croissant, chléb Altamura, smoothie, máslo, domácí marmeláda <i>Colazione dolce –Waffle con coulis di mandarino e creme fraiche, pudding di riso, croissant, pane di Altamura, smoothie, burro, marmellata fatta da noi</i>	265

*Při konzumaci salámů a sýrů v restauraci účtujeme 30 % navíc z uvedených pultových cen.*

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

### PŘEDKRMY A POLÉVKY *Antipasti / Zuppa*

Studená polévka z jablek Granny Smith, okurek a medového melounu s marinovaným mořským vlkem <i>Crema fredda di mele Granny Smith, cetriolo, melone e spigola marinata</i>	135
Kachní vývar se zastřeným vejcem, Jidášovým uchem jarní cibulkou, hráškem a artyčoky <i>Consommé di anatra con uovo in camicia, fungo "orecchio di Giuda", cipolla fresca, piselli e carciofi</i>	115

### PASTA A RISOTTO *Pasta e risotto*

Parmazánové risotto s hovězí kličkou a houbovým prachem <i>Risotto al parmigiano, ossobuco di manzo e polvere di funghi</i>	295
Špenátové tagliolini s líčky z Vlkouše, soté ze slávek s řapíkatým celerem <i>Tagliolini agli spinaci con cozze e sedano saltati, guancia di ombrina</i>	305
Bramborové gnocchi s omáčkou z rajčat Datterino coppa di Parma a čerstvé fíky <i>Gnocchi di patate con salsa di pomodori datterini, coppa di Parma e fichi freschi</i>	295
Rigatoni s divokými krevetami, chorizem a sušenými rajčaty <i>Rigatoni con gamberi, chorizo e pomodori secchi</i>	325
Agnolotti al plin s parmazánovou pěnou a hovězí tatarák <i>Agnolotti al plin con spuma al parmigiano e tartara di manzo</i>	315

### HLAVNÍ CHODY *Secondi*

Hovězí žebra s řapíkatým celerem, jablky a chips z žitného chleba <i>Costolette di manzo con sedano, mele e pane di segale</i>	365
Grilovaná chobotnice s fenyklovým salátem, mangem, wakame řasami, rybíz a angrešt <i>Polpo alla griglia, insalata di finocchio e mango, wakame, ribes e uvaspina</i>	435
¼ grilovaného francouzského kuřete <i>Un quarto di pollo francese arrosto</i>	175

### MASO A RYBY *Carne e pesce*

Výběr čerstvých ryb a steakového masa dle denní nabídky  
*Selezione di pesce fresco e carne, secondo l'offerta quotidiana*

dle váhy  
*al peso*

### DEZERTY *Dolce*

Široká nabídka dezertů k výběru ve vitríně  
*Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina*

## MOZZARELLA BAR

*Informace o aktuální nabídce u obsluhy*

Mozzarella s caponátou <i>Mozzarella e caponata</i>	205
Mozzarella s prosciutto crudo <i>Mozzarella e prosciutto crudo</i>	225
Mozzarella / Burrata s olivami taggiasca a pečenými rajčaty <i>Mozzarella / Burrata olive taggiasche e pomodori al forno</i>	275
Burrata s rajčaty a bazalkovým pestem <i>Burrata, pomodoro datterino e pesto</i>	215
Burrata s bresaolou <i>Burrata e bresaola</i>	245

### PŘÍLOHY *Contorni*

Zelenina pečená s javorovým sirupem a rozmarýnem <i>Verdure al forno con sciroppo di acero e rosmarino</i>	65
Šťouchané brambory s jarní cibulkou <i>Puré di patate con cipolline fresche</i>	65
Míchaný salát s pečenými rajčaty <i>Insalata mista con pomodori arrosto</i>	65
Špenát dušený na másle <i>Spinaci al burro</i>	75
Brambory pečené s česnekem a bylinkami <i>Patate arrosto con aglio ed erbe aromatiche</i>	65

Zajímavostí naší La Bottegy jsou grilovaná kuřata. Ty jsme pro vás dlouho a pečlivě vybírali, nebylo to snadné a nakonec jsme ten perfektní druh našli ve francouzském Alsasku. Nejen kvalitní chov však dělá naše kuřata tím, proč se pro ně rádi vracíte. Je to léty prověřený postup přípravy - od první rozsekané snítky bylinek, přes správný poměr soli až po dvoufázové grilování. Čtvrtku či celé francouzské kuře vám rádi naservírujeme s domácími omáčkami, chlebem z naší pekárny nebo vám ho rádi zabalíme s sebou domů.