

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

Riesling Trocken, Clemens Busch, Mosel*	0,15l	135
Pinot Grigio, Toros, Friuli	0,15l	140
Vermetino di Sardergha Is Argiolas, Argiolas, Sardegna	0,15l	140
Soave Classico La Frosca, Gini, Veneto*	0,15l	195

ČERVENÁ VÍNA

Chianti Cinque, Le Boncie, Toscana*	0,15l	160
Montepulciano d'Abruzzo Vigneto di Popoli, Valle Reale, Abruzzo	0,15l	155
Valtellina Sup.Grumello Ris. Rocca de Piro, AR.PE.PE., Lombardia*	0,15l	195
Cirò Rosso Classico Superiore, 'A Vita, Calabria*	0,15l	155

RŮŽOVÉ A DEZERTNÍ VÍNO

Chiaretto Sant'Emiliano, Pratello, Lombardia	0,15l	135
Kabir, Donnafugata, Sicilia	0,1l	150
Marzemino Dòron, Eugenio Rosi, Trentino*	0,04l	115

*Via del Vino import

MINERÁLNÍ VODY

Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	0,50l	40
Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	1 l	80
Mattoni perlivá / jemně perlivá	0,33l	40
Mattoni perlivá / 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 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 Afribon (hustá crema, zemitá chuť s nahořklým závěrem)	49
Decaffenaïto 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, Heřmánek, 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

lacollezione.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

Třiminutová vejce do skla s pažitkou a přepuštěné máslo <i>Uovo in vetro cotto tre minuti con erba cipollina e burro chiarificato</i>	125
Vejce Benedict s bernskou omáčkou a dušená šunka <i>Uova benedettine, salsa bernese e prosciutto cotto</i>	195
Pečená vejce se sýrem Asiago a sušená rajčata <i>Uova all'occhio di bue con Asiago e pomodri secchi</i>	195
Míchaná vejce s Prosciutto Cotto a jarní cibulka <i>Uova strapazzate con prosciutto cotto e cipollina fresca</i>	175

SNÍDANĚ

Colazione

Jogurt se sušeným ovocem a ořechy <i>Yogurt con frutta secca e noci</i>	135
Vafle s jogurtem, borůvkovým džemem a mandle <i>Waffle con yogurt, marnellata di mirtili e mandorle</i>	145
Ovesná kaše s ořechy a domácí brusinkový džem <i>Fiocchi d'avena con noci e marmellata di cranberry fatta in casa</i>	135
Rýžový puding s karamellem a zavažené ostružiny <i>Budino di riso con caramello e more</i>	135
Plátky žitného chleba s avokádem, rajčátky, humusem a sýr Pecorino <i>Pane di segale con avocado, pomodori, hummus e Pecorino</i>	155

LA BOTTEGA SNÍDANĚ

La colazione della Bottega

SLANÁ SNÍDANĚ – Třiminutové vejce do skla, chléb Altamura, žitný chléb, šunka, sýr, pečená rajčata se salsicciou, 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 – Trhaná vafle s jogurtem, mandlemi a borůvkovým džemem, rýžový puding, croissant, chléb Altamura, domácí džem, máslo <i>Colazione dolce – Cubetti di waffle con yogurt, marmellata di mirtili e mandorle, budino di riso, cornetto, pane di Altamura, marmellata, burro</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

Dýňová polévka s guanciale, s jablkem, mandlemi a křen <i>Zuppa di zucca con guanciale, mela, mandorle e rafano</i>	135
Slepičí consommé s játrovými cappelletti a kroupy <i>Ristretto di gallina con cappelletti di fegato e cereali</i>	115

PASTA A RISOTTO

Pasta e risotto

Risotto s houbami shimeji, ceviche z mušlí sv. Jakuba a prach z jelítka <i>Risotto con funghi shimeji, ceviche di capesante e polvere di salsiccia di sangue</i>	365
Rigatoni s kalamárami, sušeným tuňákem, chlebovým crumblem a marinovaná šalotka <i>Rigatoni con calamari, tonno essiccato, pan grattato e cipolla marinata</i>	325
Ravioli plněné bažantem, bramborami a černým máslem, sušené švestky, arašídý, moruše a jalovcová omáčka <i>Ravioli di fagiano, patate e burro nero, prugne, arachidi, salsa di gelso e ginepro</i>	295
Tagliatelle s růžičkovou kapustou, panchettou, slunečnicová semínka a Pecorino <i>Tagliatelle con cavolini di Bruxelles, pancetta, semi di girasole Pecorino</i>	295

HLAVNÍ CHODY

Secondi

Konfitované dančí ossosbuco, dýňové ravioli s hrachovým ragù, brusinky a svatojánské ořechy <i>Costolette di manzo con sedano, mele e pane di segale</i>	375
Chobotnice se zauzenou bramborovou pěnou, piniovými oříšky, řeřichou a paprikový prach <i>Polpo con spuma di patate affumicata, pinoli, crescione e polvere di peperone</i>	435
Kachní prso s marinovanou čekankou, konfitovaným topinamburem a lískové oříšky <i>Petto d'anatra marinato nella cicoria, topinambur confit e noci</i>	365
Treska s čočkou Beluga s fermentovanou mrkví, keřem, růžovým pepřem a řepa <i>Merluzzo con lenticchie Beluga e carota fermentata, kefir, pepe rosa e barbabietolai</i>	390
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 vitrině
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 parmskou šunkou <i>Mozzarella e prosciutto</i>	225
Mozzarella / Burrata s olivami taggiaska 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.