

LA BOTTEGA

Gastronomica

MENU

PŘEDKRMY / APPETIZERS

Vitello tonnato 225
Vitello tonnato

Hovězí tatarák s parmezánem 245
Beef tartare with parmesan cheese

POLÉVKA / SOUP

Kuřecí vývar s knedlíčky 115
Chicken broth with dumplings

PASTA A RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

Bucatini s mušlemi a pečená rajčata 315
Bucatini with mussels and roasted tomatoes

Gnocchi se špenátem, parmezánovým fondue a černý lanýž 295
Gnocchi with spinach, parmesan fondue and black truffle

Ravioli plněné vepřovými žebry Iberico a omáčka z lesních hub 325
Ravioli stuffed with Iberico pork ribs and forest mushroom sauce

Kvěťákové risotto s romanescem a prosciutto chips 265
Cauliflower risotto with romanesco and prosciutto chips

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

¼ Grilovaného kuřete 215
Grilled chicken ¼

Telecí ossobuco na červeném víně a bramborové pyré 425
Veal ossobuco in red wine and mashed potatoes

Grilovaná křupavá chobotnice a fenyklový salátek s jablky 465
Grilled crispy octopus and fennel salad with apples

DEZERTY / DESSERTS

Široká nabídka dezertů k výběru ve vitrině
Choose from our desserts at the counter

MOZZARELLA BAR

Mozzarella / Burrata s rajčaty Datterino a bazalkové pesto <i>Mozzarella / Burrata Datterino tomatoes and basil pesto</i>	235
Mozzarella / Burrata s caponatou <i>Mozzarella / Burrata with caponata</i>	225
Mozzarella / Burrata s bresaolou <i>Mozzarella / Burrata and cured beef bresaola salami</i>	245
Mozzarella / Burrata s Prosciutto di Parma <i>Mozzarella / Burrata e prosciutto di Parma</i>	265

ŠUNKY A SÝRY / HAM AND CHEESES

Výběr šunek a sýrů z naší denní nabídky <i>Selection of hams and cheeses from our daily offer</i>	dle váhy <i>by weight</i>
--	------------------------------

MASO A RYBY / MEAT AND DISH

Výběr čerstvých ryb a steakového masa dle denní nabídky <i>Selection of fresh fish and meat according to daily offer</i>	dle váhy <i>by weight</i>
Produkty lze zakoupit i chlazené na domácí přípravu <i>You can also buy these products for home preparation</i>	

PŘÍLOHY / SIDE DISHES

Bramborová kaše <i>Creamy potato purée</i>	65
Pečená brambora <i>Baked potato</i>	65
Míchaný listový salát <i>Mixed leaf salad</i>	75
Sezónní zelenina <i>Seasonal vegetables</i>	95

Zajímavostí naší La Bottegy jsou grilovaná kuřata. Ty jsme pro vás dlouho a pečlivě vybírali, nebylo to snadné a nakonec jsme perfektní druh našli v Rašovicích, na farmě pana Martinka, který chová spokojená kuřata. 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 farmářské kuře vám rádi naservírujeme s chlebem z naší pekárny a rádi vám ho také zabalíme s sebou domů.

Our La Bottega has one specialty – grilled chicken. We searched for a long time for the best chicken, and it was not easy. In the end we found the perfect one. In Rašovice at Mr. Martinek's farm, the chickens are happy and healthy. But it takes more than just great breeding to make amazing chicken that brings you back for more. It is proven in the preparation – from the first trimming of the herbs, to the right salt ratio, to the two-phase grilling process. We will be happy to serve you a quarter or whole farm-raised chicken with bread from our bakery, or packed up for take-away.