

## NÁPOJE

### APERITIVY

Crodino ( <i>nealkoholický aperitiv</i> )	0,1 l	50
Aperol Spritz	0,2 l	125
Campari	0,1 l	95
Campari soda	0,2 l	125
Campari orange	0,2 l	125
Martini bianco	0,1 l	75
Martini rosso	0,1 l	75
Martini Extra dry	0,1 l	75

### ROZLÉVANÁ VÍNA

Prosecco di Valdobbiadene Brut, Casa Coste Piane*	0,1 l	125
Prosecco di Valdobbiadene Rustico, Nino Franco	0,1 l	135
Franciacorta '61 Brut, Berlucchi	0,1 l	145
Riesling vom roten Schiefer 2015, Clemens Busch*	0,15 l	145
Is Argiolas Vermentino 2017, Argiolas	0,15 l	155
Gewürztraminer Concerto Grosso 2018, Elena Walch	0,15 l	155
Arneis Langhe DOC 2018, Cordero di Montezemolo	0,15 l	135
Villa Martis DOC 2015, Marchesi di Gresy	0,15 l	165
Primitivo Lamie delle Vigne 2017, Guttarolo*	0,15 l	135
Costera Cannonau di Sardegna DOC 2016, Argiolas	0,15 l	145
SERRE Susumaniello Salento IGP2016, Cantine Due Palme	0,15 l	135

\*Via del Vino import

### MINERÁLNÍ VODY

Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	0,50 l	40
Filtrovaná voda neperlivá / perlivá	1 l	80
Acqua Panna neperlivá	0,75 l	95
San Pellegrino perlivá	0,75 l	95
Citrón		20

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Čerstvé zeleninové nebo ovocné šťávy ( <i>pomeranč, jablko, mrkev, červená řepa</i> )	0,25 l	85
Coca-Cola	0,33 l	45
Coca-Cola zero	0,33 l	45
Tonic	0,2 l	49
Ginger Ale	0,2 l	49
Juice Granini ( <i>jahoda, jablko</i> )	0,2 l	49
Čerstvá domácí limonáda ( <i>citron, rakytník, levandule malina s bazalkou</i> )	0,5 l	od 69

### PIVO

Pilsner Urquell	0,33 l	49
Stella Artois ( <i>nealkoholické pivo</i> )	0,33 l	49

### KÁVA

*Jsme hrdí na to, že Vám servírujeme kávu od Gianni Frasiho*

Espresso Giamaica Afribon		49
Espresso Giamaica ( <i>bez kofeinu</i> )		49
Espresso macchiato		49
Doppio espresso		75

## NÁPOJE

Flat white	75
Cappuccino	55
Caffé americano	55
Caffé latté	59

### ČERSTVÉ ČAJE

Mátový čaj	65
Mátový čaj se zázvorem	75
Zázvorový čaj	65

### ČERNÉ ČAJE RONNEFELDT

Classic English tea	65
Černý čaj Darjeeling	65
Earl Grey	65

### ZELENÉ ČAJE RONNEFELDT

Jasmine pearls	79
Sencha	75

### OVOCNÉ A BYLINNÉ ČAJE RONNEFELDT

Rooibos vanilkový	65
Bylinný čaj se zázvorem	65
Heřmánkový čaj	65
Ovocný čaj	65

### DESTILÁTY

Grappa di Marolo Moscato	0,04 l	115
Grappa di Marolo Barolo	0,04 l	145
Pere Williams	0,04 l	109
Zacapa	0,04 l	205
Diplomático	0,04 l	175
Limoncino	0,04 l	69
Russian standard	0,04 l	90
Hendrick's Gin	0,04 l	125
Tullamore Dew	0,04 l	85
Jack Daniels	0,04 l	95
Cognac Hennessy	0,04 l	125

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

*Tusarova*

## MENU



BY  
LA COLLEZIONE

## SNÍDANĚ

Snídaně podáváme: PO–PÁ 9:00–11:00 / SO–NE 9:00–17:00

Míchaná vejce se špenátovým soté a ricotta <i>Uova strapazzate con spinaci e ricotta</i>	135
Vejce Benedict s dušenou šunkou <i>Uova benedettine con prosciutto cotto</i>	155
Vaječná omeleta s pečenými hřiby a divoký salát <i>Omelette con porcini grigliati e lattuga selvatica</i>	135
Pečená vejce s prosciutto cotto a bazalka <i>Uova al tegamino con prosciutto cotto e basilico</i>	145
Zapečený toast se sýrem Occhiatoello <i>Toast al formaggio Occhiatoello</i>	155
Bruschetta z celozrnného chleba s avokádem, vejcem a sezam <i>Bruschetta al pane di semi con avocado, uovo e semi di sesamo</i>	155
Vafle s rebarborou a medem, mascarpone a máta <i>Waffle al rabarbaro, miele, mascarpone e menta</i>	145
Pětiminutová vejce do skla s přepuštěným máslem a pažitkou <i>Uovo al bicchiere, burro chiarificato ed erba cipollina</i>	125

### KONTINENTÁLNÍ SNÍDANĚ LA BOTTEGA PRO 1 OSOBU *La colazione continentale della Bottega per una persona*

Sýr, šunka, italský salám, vlastní výběr úpravy vajec, domácí paštika z kuřecích jater, máslo, domácí marmeláda, croissant, fresh juice, chléb <i>Formaggio, prosciutto, salame, uova a scelta dal nostro menù, paté di fegatini di pollo fatto in casa, burro, marmellata, metà cornetto, succo di frutta, pane</i>	255
---	-----

## MENU

### PŘEDKRMY / POLÉVKY *Antipasti / Zuppe*

Polévka z topinamburu s kokosem, piniovými oříšky a hnědé máslo <i>Vellutata topinambur, cocco e burro scottato</i>	155
Silný kuřecí vývar s cappeletti plněnými klobáskou ciauscolo <i>Ristretto di brodo pollo con cappelletti ripieni di ciauscolo</i>	160
Výběr čerstvých salátů, šunek a sýrů z naší nabídky <i>La selezione del giorno di insalate, prosciutto e formaggio</i>	dle váhy al peso

### PASTA / RISOTTO *Pasta e risotto*

Paccheri s telecím ragú a grilovaná scamorza <i>Paccheri al ragù di vitello e scamorza grigliata</i>	295
Bramborové gnocchi s hřiby, sépií a fava fazole <i>Gnocchi di patate con funghi saltati, seppia e fave</i>	285
Tortelli plněné jarní zeleninou s cukrovým hráškem, karotkou, cibulovým prachem a pažitkový olej <i>Tortelli ripieni di vegetali di stagione arrostiti, pisellini, carotine, polvere di cipolla ed olio di erba cipollina</i>	275
Selečí ravioli se šalotkovým džemem, pěnou z larda a jarní cibulka <i>Ravioli ripieni di porcellino da latte, marmellata di scalogno, schiuma di lardo e cipollotti</i>	285
Risotto s krevetami, libečekem, limetou a konfitovaná rajčata <i>Risotto ai gamberi, levistico, lime e pomodorini confittati</i>	295

### HLAVNÍ CHODY *Secondi*

Perlička pošírovaná v másle s liškami, jarní cibulkou a grenaille brambory s estragonem <i>Faraona al burro con finferli e grenaille di patate al dragoncello</i>	365
Jehněčí krkovice s topinamburovým pyrém, smaženou mátou a ředkvičky <i>Capocollo d'agnello con crema di topinambur, menta frita e radicini</i>	425
Klasický cheeseburger s domácím kečupem, kyselými zelenými listy, okurkou a lyonské brambory <i>Cheeseburger con ketchup fatto in casa, lattuga e cipolla al limone, ccetriolini marinati e patate alla lionese</i>	325
Zprudka opečený tuňák s omáčkou z ibišku, chřestem, shimeji a krém z piniových oříšků <i>Tonno scottato con ibisco, asparagi, funghi shimeji e crema di pinoli</i>	465

### DEZERTY *Dolci*

Výběr dezertů dle aktuální nabídky ve vitríně  
*Una selezione di dolci vi aspetta nella vetrina*

## MASA A RYBY

Masa a ryby dle denní nabídky. Informace u obsluhy.

### MOŘSKÉ PLODY *Frutti di mare*

Argentinská kreveta (1 ks) / <i>Gamberi Argentini</i> (1 pz)	95
Argentinské krevety s rajčatovým soté (min. 3 ks) / <i>Gamberi argentini con sauté di pomodoro</i> (min. 3 pz)	295
Argentinské krevety na bílém víně (min. 3 ks) / <i>Gamberi argentini al vino bianco</i> (min. 3 pz)	295

### RYBA PRO 2 OSOBY *Pesce per 2 persone*

Mořský vlk / <i>Branzino</i>	950
Pražma královská / <i>Orata</i>	950
Kambala / <i>Rombo</i>	1 050

### MASO *Carne, 100 g*

Výběr stařeného či sezónního masa (min. 200 g) <i>Un selezione della nostra carne dry aged (200g minimo)</i>	dle nabídky <i>offerta del giorno</i>
---	--

### PŘÍLOHY *Contorni*

Míchaný salát / <i>Insalata mista</i>	75
Zauzená bramborová kaše / <i>Puré di patate</i>	55
Grilovaná zelenina / <i>Verdure alla griglia</i>	75
Pečený brambory / <i>Patate arrosto</i>	75

### OMÁČKY K MASU *Salse per la carne, 50 ml*

Lanýžová / <i>Tartufo</i>	55
Pepřová / <i>Pepe</i>	55
Z červeného vína / <i>Vino rosso</i>	55

Osladte si život dezerty z naší cukrářské výroby v La Bottega Tusarova. Ty jsou dílem italského šéfcukráře Daniela Combiho a jeho týmu. Vše začíná u nápadu a výběru těch nejkvalitnějších ingrediencí. Následují hodiny precizní ruční práce, aby vznikly hříšně dobré dezerty. Dezerty si můžete vychutnat v každém z našich bister La Bottega či restauraci Aromi. Upečeme vám také dorty pro zvláštní příležitosti. Užijte si sladké momenty s námi.

Každý den pečeme tým zkušených pekařů čerstvé pečivo z italské mouky pro všechny naše podniky a je opravdovým expertem 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 nejtradičtějších druhů pečiva starého přes tisíc let.