

## 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 Bortolotti*	0,1 l	125
Franciacorta Rosé	0,1 l	155
Franciacorta Brut	0,1 l	145
Soave Classico 2017, Gini*	0,15 l	145
Is Argiolas Vermentino, 2017 Argiolas	0,15 l	155
Sauvignon Blanc 2017, Hartmann Donà*	0,15 l	145
Chianti Classico 2015, Castello di Verrazzano	0,15 l	165
Nero d'Avola Kerasos 2015, Valdibella*	0,15 l	135
Valpolicella Classico Saseti 2017, Monte dall'Ora*	0,15 l	145

\*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
Cappuccino	55
Caffé Americano	55
Caffé Latté	59

## NÁPOJE

### 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

Jasmínové perly	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
Diplomatico	0,04 l	175
Limoncino	0,04 l	69
Russian standard	0,04 l	90
Hendrix 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)

# LA BOTTEGA

*Tusarova*

## MENU



## SNÍDANĚ

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

Míchaná vejce s pečenými cherry rajčaty a cottage sýr <i>Uova strapazzate con pomodori ciliegini al forno e fiocchi di latte</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 se s bramborovou slámou a bazalka <i>Uova fritte con patate sottili fritte e basilico</i>	130
Zapečený toast se sýrem Occhiato <i>Toast al formaggio Occhiato</i>	155
Vafle se švestkami a Marsalou, mascarpone a oříškový krém <i>Waffle con prugne e Marsala, marcarpone e crema di noci</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, domací paštika z kuřecích jater, máslo, domácí marmeláda, croissant, fresh juice, chléb <i>Formaggio, prosciutto, salame, uova a scelta dal nostro menu, paté di fegatini di pollo fatto in casa, burro, marmellata, cornetto, frullato e 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 pollo con capelletti 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 kadeřávek <i>Gnocchi con porcini, seppia e cime di rapa</i>	285
Agnolotti plněné králičím masem s karotkou a Pecorino primo sale <i>Agnolotti di coniglio, carotine e pecorino primo sale</i>	315
Ravioli plněné olivovým olejem, straciatella a bazalkový olej <i>Ravioli ripieni all'olio di oliva, straciatella e basilico</i>	265
Risotto s treskou, bramborovým chipsem, cacciucco a prach z fíkových listů <i>Risotto al merluzzo frutti di mare e polvere di foglie di fico</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
Grilovaná chobotnice, brandáda z tresky, fritované bramborové spaghetti <i>Piovra grigliata, brandada di merluzzo e spaghetti di patate fritte</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, cetriolini marinati e patate alla lionese.</i>	325
Zprudka opečený tuňák s omáčkou z ibišku, fritovaným topinamburem a krém z piniových oříšků <i>Tonno scottao con salsa di hibiscus, crema di pinoli e topinambur</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 (1 pz)</i>	95
Argentinské krevety s rajčatovým soté (min. 3 ks) / <i>Gamberi argentini con sauté di pomodoro (min. 3 pz)</i>	od 315
Argentinské krevety na bílém víně (min. 3 ks) / <i>Gamberi argentini al vino bianco (min. 3 pz)</i>	od 315

### 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
---	-------------

### PŘÍLOHY *Contorni*

Míchaný salát s cherry rajčaty / <i>Insalata mista con pomodorini</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 peče 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 nejtradičnějších druhů pečiva starého přes tisíc let.