

FINESTRINA

FINES

Allergens / Allergeni

- (1) Cereals containing gluten / *Cereali contenenti glutine*
- (2) Crustaceans / *Crostacei*
- (3) Eggs / *Uova*
- (4) Fish / *Pesce*
- (5) Peanuts / *Arachidi*
- (6) Soy / *Soia*
- (7) Milk / *Latte*
- (8) Nuts / *Noci*
- (9) Celery / *Sedano*
- (10) Mustard / *Senape*
- (11) Sesame seeds / *Semi di sesamo*
- (12) Sulfur dioxide and sulphites / *Anidride solforosa e solti*
- (13) Lupines / *Lupini*
- (14) Mollusks / *Molluschi*



All prices are in CZK and including VAT. Service charge of 12.5 % will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.

STARTERS

ANTIPASTI	
465	Veal tongue vitello tonnato ^{1 3 4 10} <i>Lingua di vitello tonnata</i>
365	Focaccia, smoked burrata, mackerel and semi dried tomatoes ^{1 4 7} <i>Focaccia con burrata affumicata, sgombro e pomodori semi secchi</i>
465	Beef tartare, cured egg yolk, celeriac, hazelnuts, Granny Smith apple, summer truffle ^{3 8 9} <i>Tartare di manzo, tuorlo d'uovo marinato, sedano rapa, nocciole, mela Granny Smith, tartufo estivo</i>
475	Soft shell crab, mussels, chantarelles, truffle mayo ^{2 3 10 14} <i>Soft-shell crab, mussels, chantarelles, truffle mayo</i>

SOUPS

ZUPPE	
395	Rooster consommé with spinach gnudi and saffron ^{3 7 9} <i>Consommé di gallo con gnudi agli spinachi e zafferano</i>
395	Bisque, prawn agnolotti, root vegetables and crème fraîche ^{1 2 3 7 9} <i>Bisque con agnolotti ai gamberi, radici e crème fraîche</i>

PASTA & RISOTTO

PASTA E RISOTTO	
425	Pumpkin gnocchi with gorgonzola, jerusalem artichoke, pecans and sage ^{1 3 7 8} <i>Gnocchi di zucca con gorgonzola, topinambur, noci pecan e salvia</i>
475	Cacio e pepe ravioli with seabass carpaccio ^{1 3 4 7} <i>Ravioli cacio e pepe e carpaccio di spigola</i>
595	Tagliolini with butter and black truffle ^{1 3 7} <i>Tagliolini al burro e tartufo nero</i>
625	Risotto A.O.P., gambero rosso ^{2 7} <i>Risotto A.O.P., gambero rosso</i>

MAIN DISHES

SECONDI	
795	Red mullet alla puttanesca ^{4 14} <i>Triglia alla puttanesca</i>
745	Grilled octopus, Padrón peppers, romesco sauce ^{3 4 8 10 14} <i>Polpo grigliato, peperoni del padron, salsa romesco</i>
765	Fallow deer ballotine, Anna potatoes, kale, wine and chocolate jus ^{4 7 8 12} <i>Ballotina di daino con patate anna, cavolo riccio, jus al vino e cioccolato</i>
765	Stuffed quail, porcini barley, roasted plum and chicory ^{1 3 7} <i>Quaglia ripiena con porcini orzo, prugna arostita e radicchio</i>

SIDE DISHES

CONTORNI	
165	Truffle fries <i>Patatine fritte al tartufo</i>
165	Grilled vegetables <i>Verdure grigliate</i>
165	Sautéed Padrón peppers <i>Peperoni del padron saltati</i>
165	Crispy fried zucchini ¹ <i>Zucchine fritte</i>
165	Mixed salad ¹⁰ <i>Insalata mista</i>
165	Potato purée with parmesan ⁷ <i>Purè di patate al parmigiano</i>

DESSERTS

DOLCI	
245	Tiramisù with dark chocolate ^{1 3 7} <i>Tiramisù al cioccolato fondente</i>
235	Dark chocolate tartlet, pumpkin, marzipan ^{7 8} <i>Crostata al cioccolato fondente, zucca, marzapane</i>
235	Mille feuille strudel ^{1 3 6 7 8} <i>Strudel millefoglie</i>
245	Gianduja, hazelnut and raspberry ^{1 3 6 7 8} <i>Gianduja, nocciole e lamponi</i>