

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.



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přidejte se do RB Clubu i Vy! www.rbclub.cz



SOUPS

ZUPPE

395 | **Cappelletti stuffed with beef and grilled celeriac, beef consomé, black truffle** ^{1 3 7 9}
Cappelletti con sedano rapa grigliato, brodo ristretto di manzo e tartufo nero

295 | **Pea gazpacho, fermented asparagus, smoked eel** ^{4 9}
Gazpacho di piselli, asparagi fermentati, anguilla affumicata

PASTA & RISOTTO

PASTA E RISOTTO

895 | **Linguine with lobster (¼)** ^{1 2 3 4 9 14}
Linguine con astice (¼)

475 | **Duck ragout pappardelle, crème fraiche, pickled parsley stems** ^{1 3 7}
Pappardelle all'anatra, panna acida, prezzemolo sott'aceto

595 | **Tagliolini with butter and truffle** ^{1 3 7}
Tagliolini al burro e tartufo nero

645 | **Paccheri al limone, peas, bisque, carabineros prawns, preserved lemons** ^{1 2 4 9}
Paccheri al limone, piselli, gambero carabineros, limone fermentato

395 | **Saffron risotto, Fontina cheese cream, grilled carrots, almonds** ^{3 7 8}
Risotto allo zafferano, fontina, carote grigliate alla brace e mandorle

STARTERS

ANTIPASTI

465 | **Vitello tonnato** ^{3 4 10}
Vitello tonnato

465 | **Beef tartare on butter brioche, horseradish, egg yolk, wild garlic capers** ^{1 3 7 10}
Tartara di manzo su brioche al burro, uovo temperato, aglio selvatico e capperi

395 | **Burrata, grilled peppers, Cetara anchovies** ^{1 4 7}
Burrata, peperoni grigliati, acciughe di Cetara

465 | **Fritto misto (shrimp, calamari, seaweed), lime-ginger mayonnaise** ^{1 2 3 10}
Fritto misto (gamberi, calamari, alghe marine), maionese al lime e zenzero

345 | **Calamari slider, wasabi mayonnaise, potato crisps, crispy guanciale, coleslaw** ^{1 2 3 4 7 10 14}
Burger di calamari, maionese al wasabi, patatine, guanciale croccante, insalata di cavolo

MAIN DISHES

SECONDI

795 | **Grilled monkfish in casserole “guazzetto” (calamari, shrimps, mussels)** ^{2 4 14}
Guazzetto di rana pescatrice (calamari, gamberi e cozze)

695 | **Grilled octopus, Padrón peppers, romesco sauce** ^{4 9 14}
Polpo grigliato, peperoni del padron, salsa romesco

595 | **Chicken supreme, leek, summer truffle, koji jus** ^{6 9}
Petto d'anatra, radicchio alla brace e nocciole Piemontesi

795 | **Rack of lamb, mushroom farce stuffed morrels, wild garlic pureé, borretane onions** ^{3 7 9}
Costine di agnello, spugnole, purea di aglio selvatico, cipolle borrettane

SIDE DISHES

CONTORNI

165 | **Truffle fries**
Patatine fritte al tartufo

165 | **Grilled vegetables**
Verdure grigliate

165 | **Sautéed Padrón peppers**
Peperoni del padron saltati

165 | **Crispy fried zucchini** ¹
Zucchine fritte

165 | **Mixed salad** ¹⁰
Insalata mista

165 | **Potato purée with parmesan** ⁷
Purè di patate al parmigiano

DESSERTS

DOLCI

245 | **Tiramisù with dark chocolate** ^{1 3 7}
Tiramisù al cioccolato fondente

235 | **Carrot cake, almonds and white chocolate, ricotta cream** ^{1 3 7 8}
Torta di carote, mandorle al cioccolato bianco e crema di ricotta

225 | **Salted caramel cheesecake** ^{1 3 7}
Cheesecake al caramello salato

245 | **Negroni pavlova, blood orange sorbet** ^{3 7}
Meringa al Negroni, sorbetto di arancia sanguinella

195 | **Basil semifreddo with strawberry sorbet, strawberry compote** ^{1 3 7 8}
Semifreddo al basilico con sorbetto alla fragola, composta di fragole