

FINESTRINA

FINES



The menu with labeled allergens is available upon request from the staff. 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 <i>Cappelletti con sedano rapa grigliato, brodo ristretto di manzo e tartufo nero</i>
365	Trippa parmigiana, bone marrow, crispy breadcrumbs, parmesan foam <i>Trippa alla parmigiana, midollo, pane croccante</i>
465	Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>
465	Beef tartare, Parmesan Reggiano 24 m cream, crispy focaccia, borettane onions <i>Tartara di manzo, crema di parmigiano Reggiano 24 mesi, focaccia croccante e cipolle borettane</i>
395	Burrata, grilled peppers, Cetara anchovies <i>Burrata, peperoni grigliati, acciughe di Cetara</i>
465	Fritto misto (shrimp, calamari, seaweed), lime-ginger mayonnaise <i>Fritto misto (gamberi, calamari, alghe marine), maionese al lime e zenzero</i>
345	Calamari slider, wasabi mayonnaise, potato crisps, crispy guanciale, coleslaw <i>Slider di calamari, maionese al wasabi, patatine, guanciale croccante, coleslaw</i>

STARTERS

PASTA & RISOTTO

PASTA E RISOTTO	
845	Linguine with lobster (¼), bisque <i>Linguine con astice (¼), bisque</i>
475	Duck ragout pappardelle, crème fraiche, pickled parsley stems <i>Pappardelle al ragù d'anatra, crème fraiche, gambi di prezzemolo sott'aceto</i>
595	Tagliolini with butter and truffle <i>Tagliolini al burro e tartufo</i>
495	Gnocchi with seafood Finestrina, preserved lemon crumble <i>Gnocchi ai frutti di mare Finestrina, crumble al limone conservato</i>
395	Saffron risotto, Fontina cheese cream, grilled carrots, almonds <i>Risotto allo zafferano, fontina, carote grigliate all brace e mandorle</i>

MAIN DISHES

SECONDI	
845	Seared meagre in casserole "guazzetto" (calamari, shrimps, mussels) <i>Merluzzo poché, salsa acqua pazza, vongole, panzanella, acciughe</i>
695	Grilled octopus, Padrón peppers, romesco sauce <i>Polpo grigliato, peperoni del padron, salsa romesco</i>
695	Duck breast, grilled radicchio, piemonte hazelnuts <i>Petto d'anatra, radicchio alla brace e nocciole Piemontesi</i>
745	Beef rib, potato and sunchoke terrine, foie gras, celeriac <i>Costina di manzo glassata, terrina di radice di carciofi, fegato grasso, sedani</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 <i>Zucchine fritte</i>
165	Mixed salad <i>Insalata mista</i>
165	Potato purée with parmesan <i>Purè di patate al parmigiano</i>

DESSERTS

DOLCI	
245	Tiramisù with bitter chocolate <i>Tiramisù al cioccolato fondente</i>
235	Carrot cake, almonds and white chocolate, ricotta cream <i>Torta di carote, mandorle al cioccolato bianco e crema di ricotta</i>
225	Salted caramel cheesecake <i>Cheesecake al caramello salato</i>
225	Panna cotta, tonka beans, caramelized pear, biscoff crumble <i>Panna cotta, fave di tonka, pera caramellata, croccante di biscoff</i>
195	Basil semifreddo with strawberry sorbet, strawberry compote <i>Semifreddo al basilico con sorbetto alla fragola, composta di fragole</i>