

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

## ANTIPASTI

<i>Vitello tonnato ed animelle scottate</i> Vitello tonnato and seared sweetbread	395
<i>Burrata ed acciughe del Cantabrigo con datterini affumicati</i> Burrata with Cantabrian anchovies and smoked Datterino tomatoes	365
<i>Carciofi brasati, aringa e pecorino primo sale</i> Braised artichokes with herring and pecorino primo sale	345
<i>Cocktail di scampi fritti in maionese di crostacei</i> Cocktail of fried scampi with crustacean mayonnaise	335
<i>Carpaccio di bistecca "US PRIME" e pappa al Pomodoro</i> Steak carpaccio "US PRIME" and Tuscan style tomato bread	395

## ZUPPE

<i>Brodo di gallina e passatelli al limone</i> Strong chicken broth and lemon passatelli	185
<i>Crema di piselli verdi e filetti di triglia</i> Creamy green pea soup and red mullet	225

## PRIMI

<i>Spaghetti alle vongole e pomodorini affumicati</i> Spaghetti with clams and lightly smoked tomatoes	S 325 M 385
<i>Risotto con carpaccio di gamberi e melograno</i> Risotto with shrimp carpaccio and pomegranate	S 335 M 395
<i>Strozzapreti al granghio</i> Strozzapreti pasta and crab meat	S 425 M 485
<i>Rigatoni „Benedetto Cavalieri” alla siciliana con tonno crudo</i> Rigatoni „Benedetto Cavalieri” Siciliana style topped with black raw tuna	S 335 M 395
<i>Classici tortellini alla fonduta di parmigiano e sugo d'arrosto</i> Classic tortellini with parmesan fonduta and roast veal sauce	S 335 M 395

## SECONDI

<i>Ombrina grigliata con vegetali di stagione, finferli e vongole</i> Grilled meagre with seasonal vegetables, chantarelles and clams	595
<i>Confit di pancia di maialino da latte, crema di spinaci, cipolline borettane marinate e bietole</i> Suckling pig belly confit with creamed spinach, marinated Borettane onions and chard	495
<i>Polpo grigliato con fagioli cannellini, radicchio Trevisano e salsa di arance</i> Grilled octopus with Cannellini beans, Treviso chicory and orange sauce	625
<i>Cotoletta di agnello arrosto in crosta di menta e pistacchi, broccoletti e salsa di capperi</i> Grilled lamb chops in mint - pistachio crust with baby broccoli and sauce with capers	585

## CONTORNI

<i>Spinaci saltati aglio, olio e peperoncino</i> Sautéed spinach with garlic confit in olive oil, chilli	95
<i>Zucchine fritte</i> Fried zucchini	95
<i>Patate al forno</i> Roasted potatoes	95
<i>Insalata misticanza con pomodori datterino</i> Mixed leaf salad with datterino tomatoes	95
<i>Crema di patate al burro</i> Mashed potatoes	95

*The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.*

*Service charge of 12,5% will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.*

**Save 10 %** with selected payment cards from **Raiffeisenbank** here. [www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)



Chef Petr Špejzl