

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

ANTIPASTI

<i>Vitello tonnato ed animelle scottate</i> Vitello tonnato and seared sweetbread	395
<i>Baccalà mantecato alla Vicentina e schiuma di latte</i> Codfish Vicenza style and milk foam	335
<i>Carciofi brasati, aringa e pecorino primo sale</i> Braised artichokes with herring and pecorino primo sale	345
<i>Il cocktail di scampi fritti in majonese rosa di gamberi</i> Fried scampi cocktail with prawn mayonnaise	335
<i>Carpaccio di bistecca "US PRIME" e pappa al Pomodoro</i> Steak carpaccio "US PRIME" and Tuscan style tomato bread	385

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 tartara di mazzancolle, crema di pepe nero e polvere di wakame</i> Risotto with caramote prawns tartare, black pepper cream and wakame dust	S 335 M 395
<i>Strozzapreti al granghio</i> Strozzapreti pasta and crab meat	S 425 M 485
<i>APaccheri "Borgo Pace" amatriciana</i> Paccheri "Borgo Pace" and amatriciana sauce	S 315 M 375
<i>Classici tortellini alla fonduta di parmigiano e sugo d'arrosto</i> Classic tortellini with parmesan fonduta and veal roast sauce	S 335 M 395

SECONDI

<i>Filetto di merluzzo al vapore, brodo di pomodoro e raguse</i> Poached cod fillet with tomato water and sea snails	545
<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 pisellini novelli, quinoa nera e riduzione di vitello</i> Grilled octopus with sugar snap peas, black quinoa and veal demi-glace	595
<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	525

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

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



Chef Petr Špejzl