

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU

CROSTACEI ED OSTRICHE

Výběr prémiových mořských plodů – podáváme syrové „crudi“
nebo tepelně upravené dle vašich představ
*Selezione di frutti di mare di qualità serviti crudi
o cotti a vostro piacere*

ÚSTŘICE Z TRHU

sicilské citrony, omáčka Mignonette

OSTRICHE DI MERCATO

limoni di Sicilia, salsa Mignonette¹²⁻¹⁴

Za kus

Al pezzo

MUŠLE SV. JAKUBA

CAPESANTE²

Za kus

165

Al pezzo

SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY

GAMBERO ROSSO SICILIANO²

Na váhu 100 g

325

Al peso 100 g

STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY

MAZZANCOLLE MEDITERRANEE²

Na váhu 100 g

325

Al peso 100 g

MODRÉ KREVETY

GAMBERO BLU²

Na váhu 100 g

325

Al peso 100 g

LANGUSTÝNKY

SCAMPI²

Na váhu 100 g

325

Al peso 100 g

TUŇÁK MODROPLOUTVÝ

TONNO PINNA BLU⁴

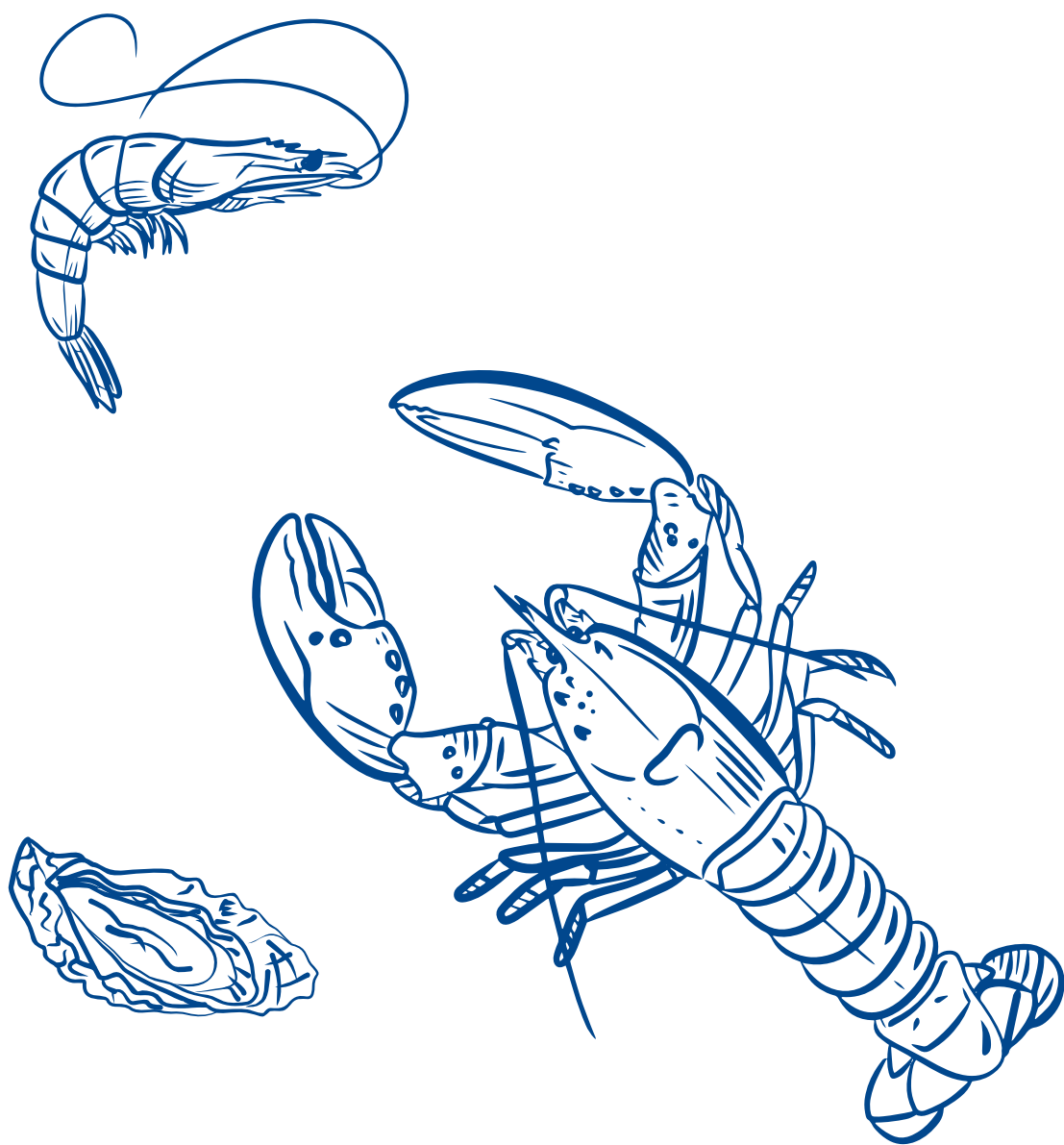
Na váhu 100 g

325

Al peso 100 g

Naše mořské plody se konzumují za syrova, s výjimkou ústřic, jsou chlazeny na -20 °C a následně udržovány na této teplotě po dobu nejméně 24 hodin. Aby bylo zajištěno sanační ošetření a bezpečná konzumace mořských plodů.

I frutti di mare consumati crudi ad eccezione delle ostriche, subiscono un abbattimento a -20 °C e successivamente mantenuti a questa temperatura per almeno 24 ore per assicurare un trattamento di bonifica e un consumo sicuro di frutti di mare.



ANTIPASTI

GRILOVANÉ KALAMÁRY 435
podle rodinného receptu z Marche,
majonéza s ančovičkami a citron
CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA
maionese di alici e limone ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

TELECÍ TERINKA 495
telecí hlava a jazyk, langustýna, petržel,
nakládaná zelenina, jus s červeným kari
TERRINA DI VITELLO
testa di vitello e lingua, scampi,
verdure marinate, jus al curry rosso ²⁻⁹⁻¹²

DRŠTKY PO TOSKÁNSKU 445
Pecorino Romano DOP, slávky, zelené fazolky,
smažené dršťky, máta
TRIPPA ALLA TOSCANA
Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta ¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

ARTYČOK A TOPINAMBUR 425
slunečnicová semínka, Asiago Trentino DOP, jus z topinamburu
CARCIOFO E TOPINAMBUR
semi di girasole, Asiago Trentino DOP, jus di topinambur ⁷⁻⁸⁻⁹

ZUPPA

VELLUTATA Z FAZOLÍ CANNELLINI 315
sépie, pancetta, tapioka
VELLUTATA DI FAGIOLI CANNELLINI
seppia, pancetta, tapioca ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

PRIMI

GNOCCHI S DÝNÍ MANTOVA S 395
dýňový krém, fonduta ze sýru Fontina DOP, M 455
domácí coppa, piniové oříšky
GNOCCHI CON ZUCCA MANTOVA
crema di zucca, fonduta di Fontina DOP,
coppa fatta in casa, pinoli ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

RAVIOLI S KACHNÍM KONFITEM S 405
puntarelle, červená řepa, M 465
kachní jus s 12letým balsamickým octem z Modeny DOP
RAVIOLI CON CONFIT D'ANATRA
puntarelle, barbabietola, jus d'anatra
con aceto balsamico di Modena DOP invecchiato 12 anni ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹²

SPAGHETTI A GAMBERO ROSSO S 585
cuketa, černý česnek, černý Kampotský pepř od .pepper..field M 645
SPAGHETTI E GAMBERO ROSSO
zucchine, aglio nero, pepe nero di Kampot da .pepper..field ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

PRIMI

,RISOTTO PESCATORA' S 485
mořské plody z trhu, redukce z koryšů a šafrán M 545
'RISOTTO PESCATORA'
frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

SECONDI

KANČÍ ROSSINI 815
kančí hřbet, bramborový fondán, cime di rapa,
popcorn z foie gras, omáčka s vínem Marsala a lanýžem
CINGHIALE ROSSINI
filetto di cinghiale, fondant di patate, cime di rapa,
popcorn di foie gras, salsa al Marsala e tartufo ⁷⁻⁹⁻¹²

DIVOKÝ MOŘSKÝ VLK 825
řasa nori, květákové pyrė, brokolice, filo tartaletka,
omáčka beurre blanc s bylinkami
BRANZINO SELVATICO
alga nori, purea di cavolfiore, broccoli,
tartelletta di pasta fillo, beurre blanc alle erbe ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

GRILOVANÁ CHOBOTNICE PARMENTIER 795
brambory, Lardo di Colonnata
POLPO ALLA GRIGLIA PARMENTIER
patate, Lardo di Colonnata ⁷⁻⁹⁻¹⁴

CONTORNI

FRITOVANÉ CUKETY 165
Zucchine fritte ¹

PEČENÉ BRAMBORY 155
Patate al forno ⁷

BRAMBOROVÁ KAŠE 165
Crema di patate al burro ⁷

GRILOVANÁ SEZÓNŇÍ ZELENINA 165
Vegetali di stagione grigliati ⁹

Jsme hrdí, že podáváme těstoviny značky Mancini. Farma vyrábí své
těstoviny uprostřed pšeničného pole v regionu Marche.
Serviamo orgogliosamente Pasta Mancini. Un' azienda Agricola che
produce pasta in mezzo ad un campo di grano nelle Marche.

ALERGENI

1. Obiloviny obsahující lepek, *Cereali contententi glutine* / 2. Korýši, *Crostacei* /
3. Vejce, *Uova* / 4. Ryby, *Pesce* / 5. Podzemnice olejná, *Arachidi* / 6. Sójové boby, *Soia* /
7. Mléko, *Latte* / 8. Skořápkové plody, *Noci* / 9. Celer, *Sedano* / 10. Hořčice, *Senape* /
11. Sezamová semena, *Semi di sesamo* / 12. Oxid siřičitý a siřičitany, *Anidride solforosa e solfiti* /
13. Vlčí bob, *Lupini* / 14. Mekkýši, *Molluschi*

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.

www.rbclub.cz



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