

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU

CROSTACEI ED OSTRICHE

Selection of fine seafood served raw or cooked to your liking
*Selezione di frutti di mare di qualità serviti crudi
o cotti a vostro piacere*

MARKET OYSTERS

sicilian lemons, Mignonette sauce

OSTRICHE DI MERCATO

limoni di Sicilia, salsa Mignonette¹²⁻¹⁴

By piece

Al pezzo

SCALLOPS

CAPESANTE²

By piece

Al pezzo

165

SICILIAN RED PRAWNS

GAMBERO ROSSO SICILIANO²

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

MAZZANCOLLE PRAWNS

MAZZANCOLLE MEDITERRANEE²

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

BLUE PRAWNS

GAMBERO BLU²

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

LANGOUSTINES

SCAMPI²

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

BLUEFIN TUNA

TONNO PINNA BLU⁴

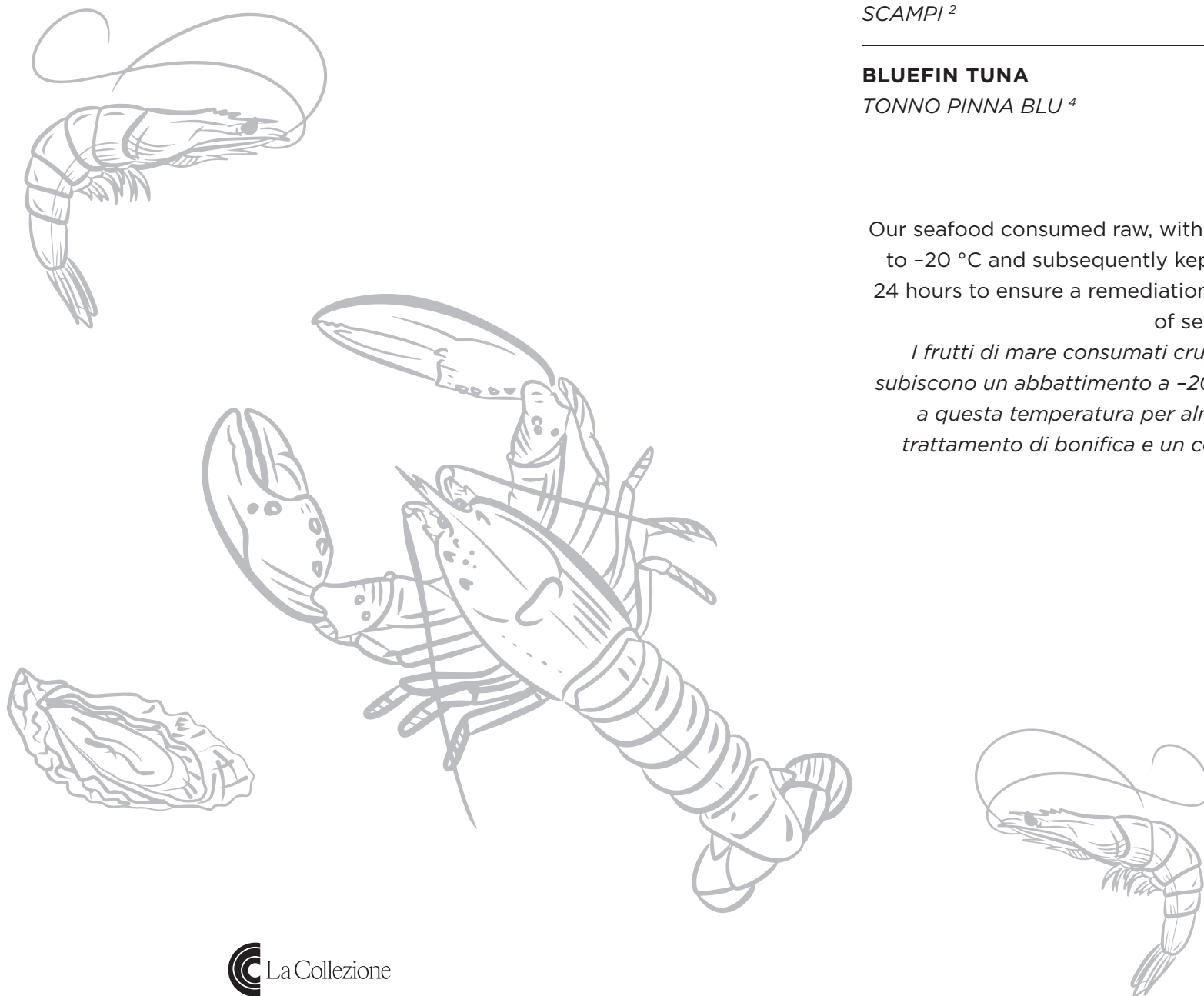
By weight 100 g

Al peso 100 g

325

Our seafood consumed raw, with the exception of oysters, is chilled to -20 °C and subsequently kept at this temperature for at least 24 hours to ensure a remediation treatment and safe consumption of seafood.

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

GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME' 435
with anchovy mayonnaise and lemon
CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA
maionese di alici e limone ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

VEAL TERRINE 495
tête de veau, veal tongue, scampi, parsley,
marinated vegetable, jus with red curry
TERRINA DI VITELLO
testa di vitello e lingua, scampi,
verdure marinate, jus al curry rosso ²⁻⁹⁻¹²

TUSCAN STYLE TRIPE 445
Pecorino Romano DOP, mussels, green beans, fried tripe, mint
TRIPPA ALLA TOSCANA
Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta ¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

ARTICHOKE AND SUNCHOKE 425
sunflower seeds, Asiago Trentino DOP, sunchoke jus
CARCIOFO E TOPINAMBUR
semi di girasole, Asiago Trentino DOP, jus di topinambur ⁷⁻⁸⁻⁹

ZUPPA

CANNELLINI BEANS VELLUTATA 315
cuttlefish, pancetta, tapioca
VELLUTATA DI FAGIOLI CANNELLINI
seppia, pancetta, tapioca ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

PRIMI

GNOCCHI WITH MANTOVA PUMPKIN S 395
pumpkin cream, Fontina DOP fonduta,
homemade coppa, pine nuts M 455
GNOCCHI CON ZUCCA MANTOVA
crema di zucca, fonduta di Fontina DOP,
coppa fatta in casa, pinoli ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

RAVIOLI WITH DUCK CONFIT S 405
puntarelle, beetroot, duck jus M 465
with 12-year-aged balsamic vinegar from Modena 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 AND GAMBERO ROSSO S 585
zucchini, black garlic, black Kampot pepper M 645
from .pepper..field
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
market assorted seafood, shellfish reduction and saffron M 545
'RISOTTO PESCATORA'
frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

SECONDI

WILD BOAR ROSSINI 815
wild boar fillet, potato fondant, cime di rapa,
foie gras popcorn, Marsala and truffle sauce
CINGHIALE ROSSINI
filetto di cinghiale, fondant di patate, cime di rapa,
popcorn di foie gras, salsa al Marsala e tartufo ⁷⁻⁹⁻¹²

WILD SEA BASS 825
nori seaweed, cauliflower purée, broccoli,
filo tartlet, herb beurre blanc sauce
BRANZINO SELVATICO
alga nori, purea di cavolfiore, broccoli,
tartelletta di pasta fillo, beurre blanc alle erbe ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

GRILLED OCTOPUS PARMENTIER 795
potatoes, Lardo di Colonnata
POLPO ALLA GRIGLIA PARMENTIER
patate, Lardo di Colonnata ⁷⁻⁹⁻¹⁴

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI 165
Zucchine fritte ¹

ROASTED POTATOES 155
Patate al forno ⁷

MASHED POTATOES 165
Crema di patate al burro ⁷

GRILLED SEASONAL VEGETABLES 165
Vegetali di stagione grigliati ⁹

We are proudly serving Mancini pasta. The farm that produces pasta
in the middle of a wheat field in the Marche region.
Serviamo orgogliosamente Pasta Mancini. Un' azienda Agricola che
produce pasta in mezzo ad un campo di grano nelle Marche.

ALERGENI

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, *Semi di sesamo* / 12. Sulfur dioxide and sulphites, *Anidride solforosa e solfiti* /
13. Lupins, *Lupini* / 14. Mollusks, *Molluschi*

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

www.rbclub.cz



Save money here when paying with any card from **Raiffeisenbank**.
Join the RB Club too!