

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

## ANTIPASTI

<b>GRILOVANÉ KALAMÁRY</b>	395
podle rodinného receptu z Marche, majonéza s ančovičkami a citron <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA maionese di alici e limone</i>	
<b>TATARÁK Z HOVĚZÍHO PLEMENE FASSONA</b>	395
tuňáková majonéza, křupavé bramborové mille-feuille <i>TARTARE DI FASSONA TONNATA millefoglie di patate</i>	
<b>MILÁNSKÉ VEJCE 62°</b>	375
šlehaná sušená treska a parmezánová pěna <i>UOVO ALLA MILANESE 62° baccala mantecato ed aria di Parmigiano</i>	
<b>MUŠLE SV. JAKUBA</b>	375
„kaviár“ z čočky Beluga <i>CAPESANTE lenticchie beluga come il caviale</i>	

## ZUPPA

<b>CONSOMMÉ Z KREKET S KUKUŘICÍ</b>	295
cappelletti s parmezánem <i>RISTRETTO DI GAMBERI E MAIS cappelletti di parmigiano liquido</i>	
<b>POLÉVKA Z FAZOLÍ BORLOTTI</b>	245
nervetti a bruschetta z chlebu Altamura <i>PASTA E FAGIOLI borlotti, nervetti e bruschetta di Altamura</i>	

## PRIMI

<b>RISOTTO AL CASTELMAGNO</b>	S	285
„Melotti“ s fermentovanou mrkví a sýr Castelmagno	M	335
<i>RISOTTO AL CASTELMAGNO „Melotti“ con carote fermentate e Castelmagno</i>		
<b>SPAGHETTI “MANCINI” S HUMREM</b>	půlka humra	625
omáčka z rajčat Datterino	celý humr	925
<i>SPAGHETTI “MANCINI” ALL’ASTICE passata di pomodorini</i>		
<b>CAPPELLACCI PLNĚNÉ HOVĚZÍM MASEM</b>	S	365
omáčka Cacio & Pepe a černý lanýž	M	415
<i>CAPPELLACCI DI MANZO Cacio e Pepe e tartufo nero</i>		
<b>RIGATONI “MANCINI”</b>	S	365
omáčka ze straška, mořské plody crudi a rajčata Datterino	M	415
<i>RIGATONI “MANCINI” crudi di mare, canocchie e pomodorini crudi</i>		

## SECONDI

<b>GRILOVANÁ CHOBOTNICE</b>	645
černá kapusta, topinambur a fermentované houby <i>POLPO AI CARBONI cavolo nero, topinambur e funghetti fermentati</i>	
<b>KŘEPELKA, FOIE GRAS</b>	585
divoká brokolice, lískové ořechy a redukce z marsaly <i>QUAGLIA E FEGATO GRASSO cime di rapa, nocciole e riduzione di marsala</i>	
<b>ČOČKOVÉ POLPETTE</b>	345
ragú z cizrny a veganská majonéza <i>POLPETTE DI LENTICCHIE ragù di ceci e e maionese vegana</i>	

## CONTORNI

<b>FRITOVANÉ CUKETY</b>	125
<i>ZUCCHINE FRITTE</i>	
<b>PEČENÉ BRAMBORY</b>	95
<i>PATATE AL FORNO</i>	
<b>ČERNÁ KAPUSTA AOP</b> česnek, olej a chilli	125
<i>CAVOLO NERO aglio, olio e peperoncino</i>	
<b>BRAMBOROVÁ KAŠE</b>	125
<i>CREMA DI PATATE AL BURRO</i>	
<b>GRILOVANÁ SEZÓNŇÍ ZELENINA</b>	145
<i>VEGETALI DI STAGIONE GRIGLIATI</i>	

Jsmo 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.*

Jídelní lístek s vyznačenými alergeny je Vám k dispozici na vyžádání u obsluhy.  
Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.

Ušetřete zde 10 % s vybranými platebními kartami od **Raiffeisenbank**. [www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)





# AROMI

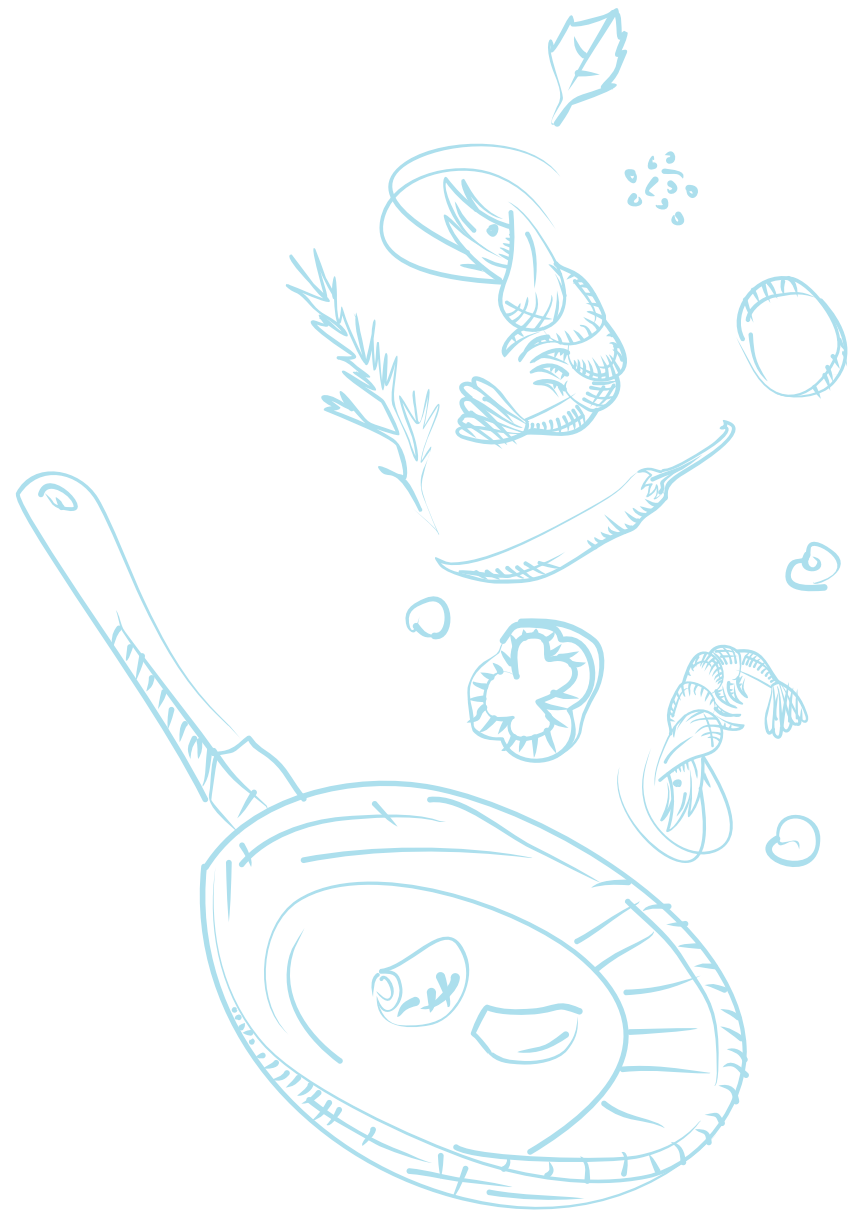
RISTORANTE & BISTRÒ

## 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*

<b>ÚSTŘICE Z TRHU</b> výběr italských citrusových dresinků pyré z červené papriky a chilli / gel ze zelené chilli papričky	Za kus	
<b>OSTRICHE DI MERCATO</b> scelta di condimento agli agrumi italiani purè di peperoni rossi e peperoncino / gel di peperoncino verde	Al pezzo	
<b>MUŠLE SV. JAKUBA</b>	Za kus	115
<b>CAPESANTE</b>	Al pezzo	
<b>SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY</b>	Na váhu 100 g	285
<b>GAMBERO ROSSO SICILIANO</b>	Al peso 100 g	
<b>STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY</b>	Na váhu 100 g	285
<b>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</b>	Al peso 100 g	
<b>MODRÉ KREVETY</b>	Na váhu 100 g	285
<b>GAMBERO BLU</b>	Al peso 100 g	
<b>LANGUSTÝNKY</b>	Na váhu 100 g	285
<b>SCAMPI</b>	Al peso 100 g	
<b>MOŘSKÝ VLK</b>	Na váhu 100 g	240
<b>BRANZINO</b>	Al peso 100 g	
<b>TUŇÁK MODROPLOUTVÝ</b>	Na váhu 100 g	240
<b>TONNO PINNA BLU</b>	Al peso 100 g	



Naše mořské plody se konzumují za syrova, s výjimkou ústřic, jsou chlazeny na  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$   
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  $-20^{\circ}$  e successivamente mantenuti a questa temperatura per almeno 24 ore per assicu-  
rare un trattamento di bonifica e un consumo sicuro di frutti di mare.*

