

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

## ANTIPASTI

<b>GRILLED CALAMARI „LIKE BACK HOME“</b>	395
with anchovy mayonnaise and lemon <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA maionese di alici e limone</i>	
<b>FASSONA BEEF TARTARE TONNÉ</b>	395
crispy potato mille-feuille <i>TARTARE DI FASSONA TONNATA millefoglie di patate</i>	
<b>EGG 62° MILANESE</b>	375
mantecated cod and parmesan air <i>UOVO ALLA MILANESE 62° baccala mantecato ed aria di Parmigiano</i>	
<b>SCALLOPS</b>	375
caviar of beluga lentils <i>CAPESANTE lenticchie beluga come il caviale</i>	

## ZUPPA

<b>PRAWNS AND CORN BROTH</b>	295
liquid parmesan cappelletti <i>RISTRETTO DI GAMBERI E MAIS cappelletti di parmigiano liquido</i>	
<b>PASTA E FAGIOLI</b>	245
Borlotti beans, pork trotters nervetti and Altamura bread bruschetta <i>PASTA E FAGIOLI borlotti, nervetti e bruschetta di Altamura</i>	

## PRIMI

<b>RISOTTO AL CASTELMAGNO</b>	S	285
„Melotti“ with fermented carrots and Castelmagno cheese	M	335
<i>RISOTTO AL CASTELMAGNO „Melotti“ con carote fermentate e Castelmagno</i>		
<b>LOBSTER SPAGHETTI „MANCINI“</b>	half lobster	625
Datterino tomatoe sauce	whole lobster	925
<i>SPAGHETTI „MANCINI“ ALL'ASTICE passata di pomodorini</i>		
<b>BEEF CAPPELLACCI</b>	S	365
Cacio & Pepe sauce and black truffle	M	415
<i>CAPPELLACCI DI MANZO Cacio e Pepe e tartufo nero</i>		
<b>RIGATONI „MANCINI“</b>	S	365
mantis shrimp sauce, seafood crudi and Datterino tomatoes	M	415
<i>RIGATONI „MANCINI“ crudi di mare, canocchie e pomodorini crudi</i>		

## SECONDI

<b>BARBEQUED OCTOPUS</b>	645
black cabbage, Jerusalem artichoke and fermented mushrooms <i>POLPO AI CARBONI cavolo nero, topinambur e funghetti fermentati</i>	
<b>QUAIL AND FOIE GRAS</b>	585
wild broccoli, hazelnut and marsala reduction <i>QUAGLIA E FEGATO GRASSO cime di rapa, nocciole e riduzione di marsala</i>	
<b>LENTILS POLPETTE</b>	345
chickpea ragout and vegan mayonnaise <i>POLPETTE DI LENTICCHIE ragù di ceci e e maionese vegana</i>	

## CONTORNI

<b>FRIED ZUCCHINI</b>	125
<i>ZUCCHINE FRITTE</i>	
<b>ROASTED POTATOES</b>	95
<i>PATATE AL FORNO</i>	
<b>BLACK CABAGGE AOP</b> garlic, oil and chilli	125
<i>CAVOLO NERO aglio, olio e peperoncino</i>	
<b>MASHED POTATOES</b>	125
<i>CREMA DI PATATE AL BURRO</i>	
<b>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</b>	145
<i>VEGETALI DI STAGIONE GRIGLIATI</i>	

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.*

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.PREMIUMRCLUB.cz](http://www.PREMIUMRCLUB.cz)





# AROMI

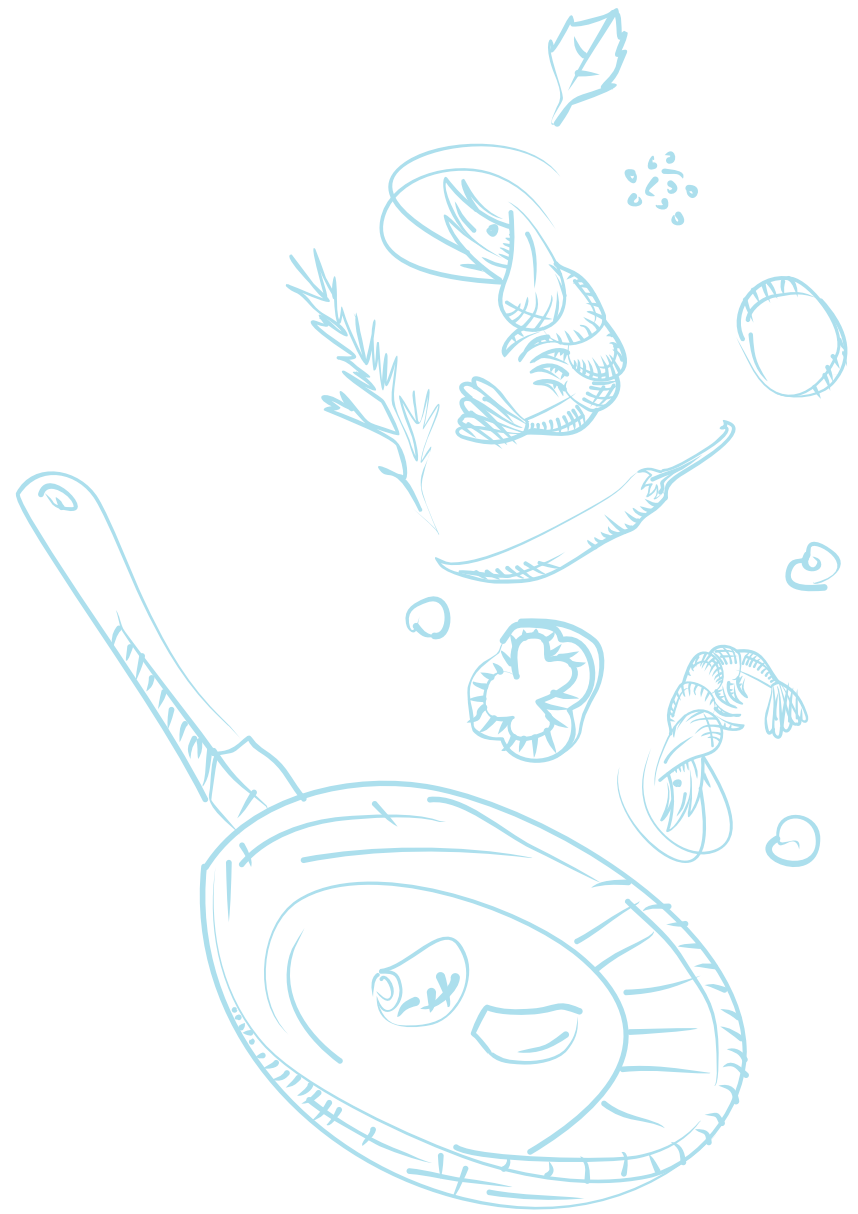
RISTORANTE & BISTRÒ

## 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*

<b>MARKET OYSTERS</b> choice of Italian citrus dressing red bell pepper and chilli purée / green chilli gel	By piece	
<i>OSTRICHE DI MERCATO scelta di condimento agli agrumi italiani</i> <i>purè di peperoni rossi e peperoncino / gel di peperoncino verde</i>	<i>Al pezzo</i>	
<b>SCALLOPS</b>	By piece	115
<i>CAPESANTE</i>	<i>Al pezzo</i>	
<b>SICILIAN RED PRAWNS</b>	By weight 100 g	285
<i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i>	Al peso 100 g	
<b>MAZZANCOLLE PRAWNS</b>	By weight 100 g	285
<i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i>	Al peso 100 g	
<b>BLUE PRAWNS</b>	By weight 100 g	285
<i>GAMBERO BLU</i>	Al peso 100 g	
<b>LANGOUSTINES</b>	By weight 100 g	285
<i>SCAMPI</i>	Al peso 100 g	
<b>SEA BASS</b>	By weight 100 g	240
<i>BRANZINO</i>	Al peso 100 g	
<b>BLUEFIN TUNA TORO</b>	By weight 100 g	240
<i>TONNO PINNA BLU</i>	Al peso 100 g	



Our seafood consumed raw, with the exception of oysters, is chilled to  $-20^{\circ}$  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  $-20^{\circ}$  e successivamente mantenuti a questa temperatura per almeno 24 ore per assicurare un trattamento di bonifica e un consumo sicuro di frutti di mare.*

