

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI „LIKE BACK HOME“	395
with anchovy mayonnaise and lemon <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA maionese di alici e limone</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	
FASSONA BEEF TARTARE TONNÉ	395
crispy potato mille-feuille <i>TARTARE DI FASSONA TONNATA millefoglie di patate</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰	
EGG 62° MILANESE	375
mantecated cod and parmesan air <i>UOVO ALLA MILANESE 62° baccala mantecato ed aria di Parmigiano</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	
SCALLOPS	375
caviar of beluga lentils <i>CAPESANTE lenticchie beluga come il caviale</i> ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴	

ZUPPA

PRAWNS AND CORN BROTH	295
liquid parmesan cappelletti <i>RISTRETTO DI GAMBERI E MAIS cappelletti di parmigiano liquido</i> ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	
PASTA E FAGIOLI	245
Borlotti beans, pork trotters nervetti and Altamura bread bruschetta <i>PASTA E FAGIOLI borlotti, nervetti e bruschetta di Altamura</i> ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²	

PRIMI

RISOTTO AL CASTELMAGNO	S	285
„Melotti“ with fermented carrots and Castelmagno cheese	M	335
<i>RISOTTO AL CASTELMAGNO „Melotti“ con carote fermentate e Castelmagno</i> ⁷		
LOBSTER SPAGHETTI „MANCINI“	half lobster	625
Datterino tomatoe sauce	whole lobster	925
<i>SPAGHETTI „MANCINI“ ALL'ASTICE passata di pomodorini</i> ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹		
BEEF CAPPELLACCI	S	365
Cacio & Pepe sauce and black truffle	M	415
<i>CAPPELLACCI DI MANZO Cacio e Pepe e tartufo nero</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹		
RIGATONI „MANCINI“	S	365
mantis shrimp sauce, seafood crudi and Datterino tomatoes	M	415
<i>RIGATONI „MANCINI“ crudi di mare, canocchie e pomodorini crudi</i> ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴		

SECONDI

BARBEQUED OCTOPUS	645
black cabbage, Jerusalem artichoke and fermented mushrooms <i>POLPO AI CARBONI cavolo nero, topinambur e funghetti fermentati</i> ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	
QUAIL AND FOIE GRAS	585
wild broccoli, hazelnut and marsala reduction <i>QUAGLIA E FEGATO GRASSO cime di rapa, nocciole e riduzione di marsala</i> ⁷⁻⁹	
LENTILS POLPETTE	345
chickpea ragout and vegan mayonnaise <i>POLPETTE DI LENTICCHIE ragù di ceci e e maionese vegana</i> ¹⁻³⁻⁸⁻⁹	

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI	125
<i>ZUCCHINE FRITTE</i> ¹	
ROASTED POTATOES	95
<i>PATATE AL FORNO</i> ⁷	
BLACK CABAGGE AOP garlic, oil and chilli	125
<i>CAVOLO NERO aglio, olio e peperoncino</i>	
MASHED POTATOES	125
<i>CREMA DI PATATE AL BURRO</i> ⁷	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	145
<i>VEGETALI DI STAGIONE GRIGLIATI</i> 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. Cereali contenenti glutine, Cereals containing gluten / 2. Crostacei, Crustaceans / 3. Uova, Eggs / 4. Pesce, Fish / 5. Arachidi, Peanuts / 6. Soia, Soy / 7. Latte, Milk / 8. Noci, Nuts / 9. Sedano, Celery / 10. Senape, Mustard / 11. Semi di sesamo, Sesam seeds / 12. Anidride solforosa e sol ti, Sulfur dioxide and sulphites / 13. Lupini, Luppines / 14. Molluschi, Mollusks

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



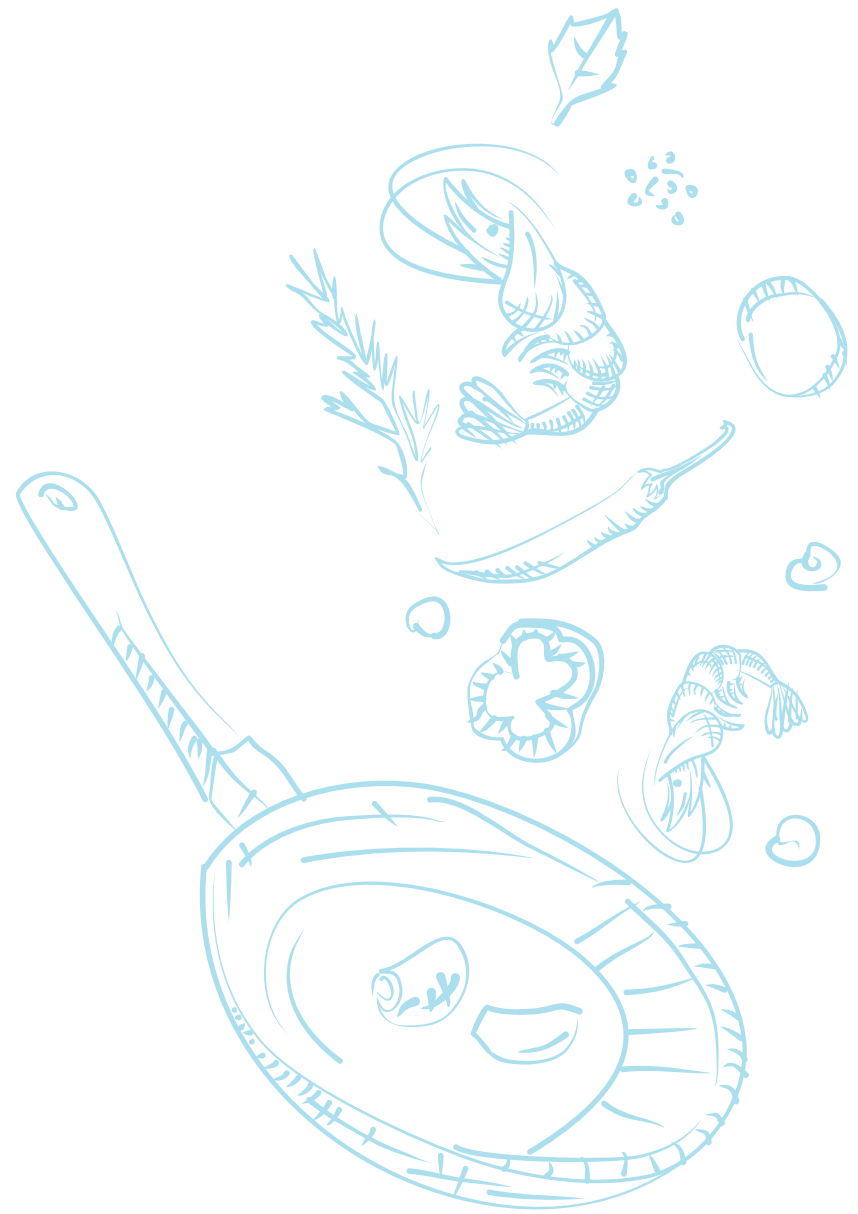


CROSTACEI ED OSTRICHE

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 choice of Italian citrus dressing red bell pepper and chilli purée / green chilli gel	By piece	
OSTRICHE DI MERCATO scelta di condimento agli agrumi italiani purè di peperoni rossi e peperoncino / gel di peperoncino verde ¹²⁻¹⁴	Al pezzo	
SCALLOPS	By piece	115
CAPELANTE ²	Al pezzo	
SICILIAN RED PRAWNS	By weight 100 g	285
GAMBERO ROSSO SICILIANO ²	Al peso 100 g	
MAZZANCOLLE PRAWNS	By weight 100 g	285
MAZZANCOLLE MEDITERRANEE ²	Al peso 100 g	
BLUE PRAWNS	By weight 100 g	285
GAMBERO BLU ²	Al peso 100 g	
LANGOUSTINES	By weight 100 g	285
SCAMPI ²	Al peso 100 g	
SEA BASS	By weight 100 g	240
BRANZINO ²	Al peso 100 g	
BLUEFIN TUNA TORO	By weight 100 g	240
TONNO PINNA BLU ⁴	Al peso 100 g	



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

