
AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU



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.

www.rbclub.cz



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

 La Collezione

ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME'	415
with anchovy mayonnaise and lemon <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA maionese di alici e limone</i>	
VITELLO TONNATO	495
veal sweatbread, grape leaves, capers, tuna salsa, piccata sauce <i>VITELLO TONNATO animelle di vitello, foglia uva, capperi, salsa tonnata, piccata</i>	
'LANGOUSTINES PIZZAIOLA'	545
orange emulsion, Datterino tomatoes, olives, capers, basil <i>'SCAMPI PIZZAIOLA', emulsione d'arancia, Datterino tomatoes, olive, capperi, basilico</i>	
GOAT CHEESE PRALINES	365
beetroot, spinach, oxalis, crunchy butter leaves <i>PRALINE DI FORMAGGIO DI CAPRA, rape marinate, spinaci, oxalis, foglie di burro croccanti</i>	

ZUPPA

WILD GARLIC VELOUTÉ	315
marinated mackerel, black garlic, squid-ink tuile <i>VELLUTATA DI AGLIO ORSINO sgombro marinato, aglio nero, seppia tuile</i>	
BEEF OXTAIL CONSOMMÉ	325
tortellini, morel mushrooms, root vegetables <i>CONSOMMÉ DI CODA DI BUE, tortellini, spugnole, verdure</i>	

PRIMI

'RISOTTO PESCATORA'	S	465
seafood according to daily catch, mussels, langoustine bisque	M	525
<i>'RISOTTO PESCATORA' pescato del giorno, cozze, riduzione di scampi</i>		
LOBSTER SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI	half lobster	895
Datterino tomatoe sauce	whole lobster	1 395
<i>SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI ALL' ASTICE passata di pomodorini</i>		
FUSILLONI AND BROCCOLI	S	395
broccoli cream, Fontina DOP fonduta, baby broccoli,	M	465
poor man's cheese and pine nuts		
<i>FUSILLONI AL VERDE, crème di broccoli, fonduta di Fontina DOP, baby broccoli, formaggio dei poveri con pinoli</i>		
AGNOLOTTI AL PLIN	S	465
with roast of veal, artichokes, Barbera wine reduction, sage	M	525
<i>AGNOLOTTI AL PLIN con arrosto di vitello, carciofi, riduzione di vino Barbera, salvia</i>		

SECONDI

POLPO ALLA ROMANA	795
grilled octopus, romesco sauce, peperonata, potato Mille-Feuille with 'Nduja, Taggiasche olives, guazzetto <i>POLPO ALLA ROMANA salsa romesco, peperonata, millefoglie di patate con 'Nduja, olive Taggiasche, guazzetto</i>	
DUCK BREAST AND ORIENTAL SPICES	675
parsnip purée, cabbage, duck confit croquet, potato gnocchi, duck reduction with foie gras <i>PETTO D'ANATRA ALLE SPEZIE ORIENTALI puré di radice di prezzemolo, cavolo, croquet di confit d'anatra, fondo d'anatra con foie gras</i>	
SEA BASS	725
fennel espuma, peas, spring vegetable, mussels foam <i>BRANZINO aria di finocchi, piselli, verdure primaverili, schiuma di cozze</i>	

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI	165
<i>Zucchine fritte</i>	
ROASTED POTATOES	145
<i>Patate al forno</i>	
SAUTEED SPINACH with garlic and chili	165
<i>SPINACI con aglio e peperoncino</i>	
MASHED POTATOES	125
<i>Crema di patate al burro</i>	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	165
<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.

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 <i>OSTRICHE DI MERCATO scelta di condimento agli agrumi italiani</i>	By piece Al pezzo	
SCALLOPS <i>CAPESANTE</i>	By piece Al pezzo	135
SICILIAN RED PRAWNS <i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
MAZZANCOLLE PRAWNS <i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
BLUE PRAWNS <i>GAMBERO BLU</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
LANGOUSTINES <i>SCAMPI</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
BLUEFIN TUNA <i>TONNO PINNA BLU</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295

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.