

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

## ANTIPASTI

<b>GRILOVANÉ KALAMÁRY</b> podle rodinného receptu z Marche, majonéza s ančovičkami a citron <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA maionese di alici e limone</i>	395
<b>TATARÁK Z HOVĚZÍHO PLEMENE FASSONA</b> tuňáková majonéza, křupavé bramborové mille-feuille <i>TARTARE DI FASSONA TONNATA millefoglie di patate</i>	415
<b>MILÁNSKÉ VEJCE 62 °C</b> šlehaná sušená treska a parmezánová pěna <i>UOVO ALLA MILANESE 62 °C baccala mantecato ed aria di Parmigiano</i>	375
<b>COTTO E CRUDO Z MOŘSKÝCH PLODŮ</b> bramborová pěna <i>COTTO E CRUDO DI FRUTTI DO MARE e schiuma di patate</i>	395
<b>ÚSTŘICE</b> zauzený úhoř, křenová panna cotta, avokádo, okurka, mořský chřest <i>OSTRICHE anguilla affumicata, panna cotta al rafano, avocado, cetriolo, asparagi di mare</i>	425

## ZUPPA

<b>HRÁŠKOVÝ KRÉM</b> s krabem a sépiový popcorn <i>CREMA DI PISELLI e granceola con popcorn di seppia</i>	295
<b>KUŘECÍ CONSOMMÉ</b> se šafránem a cappelletti <i>BRODO RISTRETTO DI POLLO con zafferano e cappelletti</i>	215

## PRIMI

<b>RISOTTO Z ÚSTŘIC A MOŘSKÉHO JEŽKA</b> <i>RISOTTO DI OSTRICHE E RICCI DI MARE</i>	S 425 M 465
<b>SPAGHETTI "MANCINI" S HUMREM</b> omáčka z rajčat Datterino <i>SPAGHETTI "MANCINI" ALL'ASTICE passata di pomodorini</i>	půlka humra 795 celý humr 1 295
<b>RIGATONI "MANCINI"</b> omáčka ze straška, mořské plody crudi a rajčata Datterino <i>RIGATONI "MANCINI" crudi di mare, canocchie e pomodorini crudi</i>	S 395 M 445
<b>AGNOLOTTI AL PLIN</b> medvědí česnek, Taleggio fondue, sezónní houby <i>AGNOLOTTI AL PLIN, aglio orsino, fonduta di Taleggio, funghi di stagione</i>	S 365 M 415

## SECONDI

<b>GRILOVANÁ CHOBOTNICE</b> s petrželovým pyré, lososový kaviár a omáčka beurre blanc <i>POLPO ALLA GRIGLIA con purea di prezzemolo, caviale di salmone e salsa beurre blanc</i>	675
<b>MLÉČNÉ JEHNĚ, PISTÁCIE</b> pistácie, celer, guanciale, hnědé máslo a rozmarýnový jus <i>AGNELLO DA LATTE, pistacchi, sedano, guanciale, burro marrone e riduzione al rosmarino</i>	645
<b>VARIACE SEZÓNÍ ZELENY V TEMPUŘE</b> citronovo-bazalková majonéza <i>VARIAZIONI DI VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA maionese al limone e basilico</i>	345

## CONTORNI

<b>FRITOVANÉ CUKETY</b> <i>ZUCCHINE FRITTE</i>	125
<b>PEČENÉ BRAMBORY</b> <i>PATATE AL FORNO</i>	95
<b>KADERÁVEK AOP</b> česnek, olivový olej a chilli <i>CAVOLO RICCIO AOP aglio, olio d'oliva e peperoncino</i>	125
<b>BRAMBOROVÁ KAŠE</b> <i>CREMA DI PATATE AL BURRO</i>	125
<b>GRILOVANÁ SEZÓNÍ ZELENY</b> <i>VEGETALI DI STAGIONE GRIGLIATI</i>	145

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.*

## ALERGENI

1. Obiloviny obsahující lepek, Cereals containing gluten / 2. Korýši, Crustaceans / 3. Vejce, Uova / 4. Ryby, Pesce, / 5. Podzemnice olejná, Arachidi / 6. Sójové boby, Soia / 7. Mléko, Latte / 8. Skořápkové plody, Noci / 9. Celer, Sedano / 10. Hořčice, Senape / 11. Sezamová semena, Semi di sesamo / 12. Ovid sířičitý a sířičitany, Anidride solforosa e sol ti, / 13. Vlíčí bob, Lupini / 14. Měkčáci, Mollusch

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.

www.rbclub.cz



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.  
Přidejte se do RB Clubu i Vy!



# AROMI

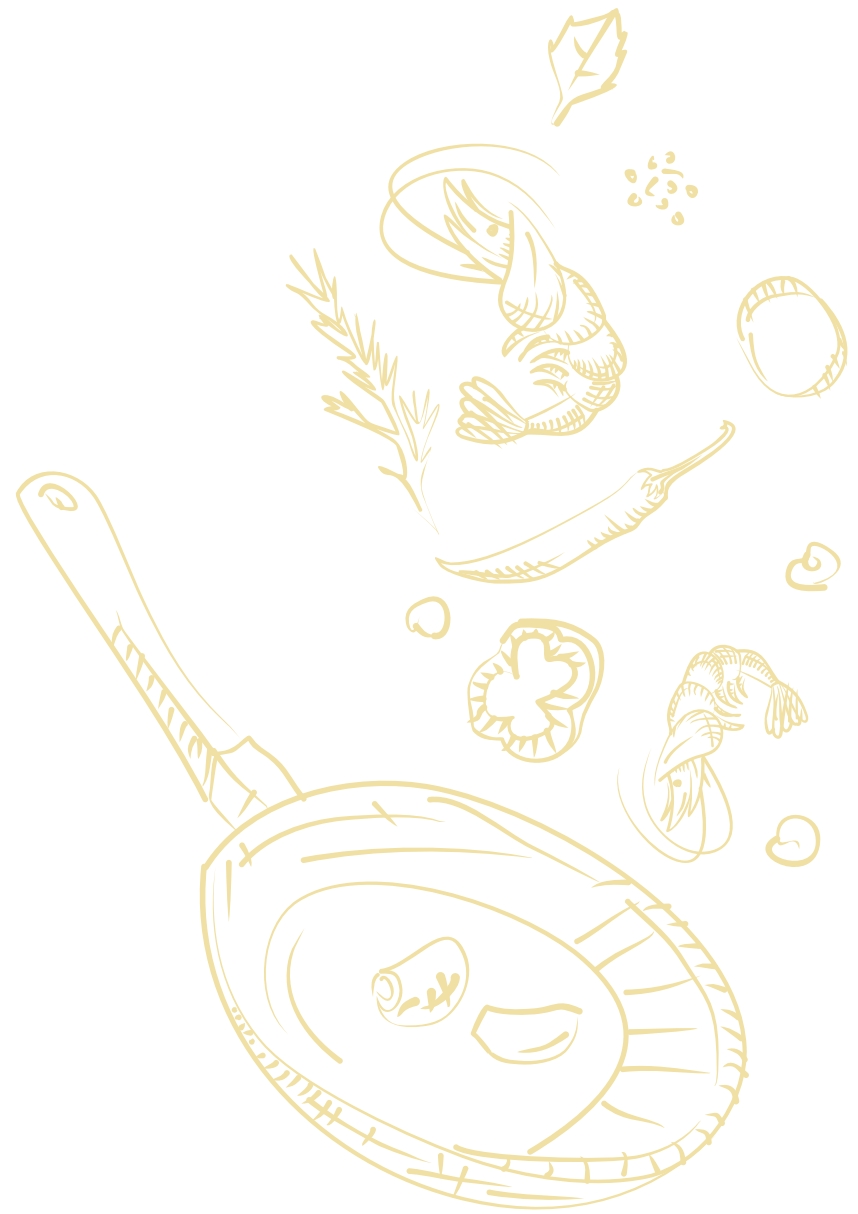
RISTORANTE & BISTRÒ

## 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
<i>CAPESANTE</i>	Al pezzo	
<b>SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY</b>	Na váhu 100 g	295
<i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i>	Al peso 100 g	
<b>STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY</b>	Na váhu 100 g	295
<i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i>	Al peso 100 g	
<b>MODRÉ KREVETY</b>	Na váhu 100 g	295
<i>GAMBERO BLU</i>	Al peso 100 g	
<b>LANGUSTÝNKY</b>	Na váhu 100 g	295
<i>SCAMPI</i>	Al peso 100 g	
<b>MOŘSKÝ VLK</b>	Na váhu 100 g	245
<i>BRANZINO</i>	Al peso 100 g	
<b>TUŇÁK MODROPLOUTVÝ</b>	Na váhu 100 g	265
<i>TONNO PINNA BLU</i>	Al peso 100 g	



Naše mořské plody se konzumují za syrova, s výjimkou ústřic, jsou chlazený na  
– 20 °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 °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.*

