

# 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>	415
crispy potato mille-feuille <i>TARTARE DI FASSONA TONNATA millefoglie di patate</i>	
<b>EGG 62 °C MILANESE</b>	375
mantecated cod and parmesan air <i>UOVO ALLA MILANESE 62 °C baccala mantecato ed aria di Parmigiano</i>	
<b>COTTO E CRUDO OF SEAFOOD</b>	395
potato foam <i>COTTO E CRUDO DI FRUTTI DO MARE e schiuma di patate</i>	
<b>OYSTERS</b>	425
smoked eel, horseradish panna cotta, avocado, cucumber, sea asparagus <i>OSTRICHE anguilla affumicata, panna cotta al rafano, avocado, cetriolo, asparagi di mare</i>	

## ZUPPA

<b>GREEN PEA AND CRAB SOUP</b>	295
with cuttlefish popcorn <i>CREMA DI PISELLI e granceola con popcorn di seppia</i>	
<b>CHICKEN AND SAFFRON CONSOMMÉ</b>	215
with cappelletti <i>BRODO RISTRETTO DI POLLO con zafferano e cappelletti</i>	

## PRIMI

<b>OYSTER AND SEA URCHIN RISOTTO</b>	S	425
<i>RISOTTO DI OSTRICHE E RICCI DI MARE</i>	M	465
<b>LOBSTER SPAGHETTI „MANCINI“</b>	half lobster	795
Datterino tomatoe sauce	whole lobster	1 295
<i>SPAGHETTI “MANCINI” ALL’ASTICE passata di pomodorini</i>		
<b>RIGATONI “MANCINI”</b>	S	395
mantis shrimp sauce, seafood crudi and Datterino tomatoes	M	445
<i>RIGATONI “MANCINI” crudi di mare, canocchie e pomodorini crudi</i>		
<b>AGNOLOTTI AL PLIN</b>	S	365
wild garlic, Taleggio fondue, seasonal mushrooms	M	415
<i>AGNOLOTTI AL PLIN, aglio orsino, fonduta di Taleggio, funghi di stagione</i>		

## SECONDI

<b>GRILLED OCTOPUS</b>	675
with parsley purée, salmon caviar and beurre blanc sauce <i>POLPO ALLA GRIGLIA con purea di prezzemolo, caviale di salmone e salsa beurre blanc</i>	
<b>SUCKLING LAMB</b>	645
pistachios, celeriac, guanciale, brown butter and rosemary jus <i>AGNELLO DA LATTE, pistacchi, sedano, guanciale, burro marrone e riduzione al rosmarino</i>	
<b>VARIATIONS OF TEMPURA SEASONAL VEGETABLES</b>	345
lemon-basil mayonnaise <i>VARIAZIONI DI VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA maionese al limone e basilico</i>	

## CONTORNI

<b>FRIED ZUCCHINI</b>	125
<i>ZUCCHINE FRITTE</i>	
<b>ROASTED POTATOES</b>	95
<i>PATATE AL FORNO</i>	
<b>KALE AOP</b> garlic, olive oil and chilli	125
<i>CAVOLO RICCIO AOP aglio, olio d'oliva 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.*

## 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. Mollusch, Mollusks

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



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



# AROMI

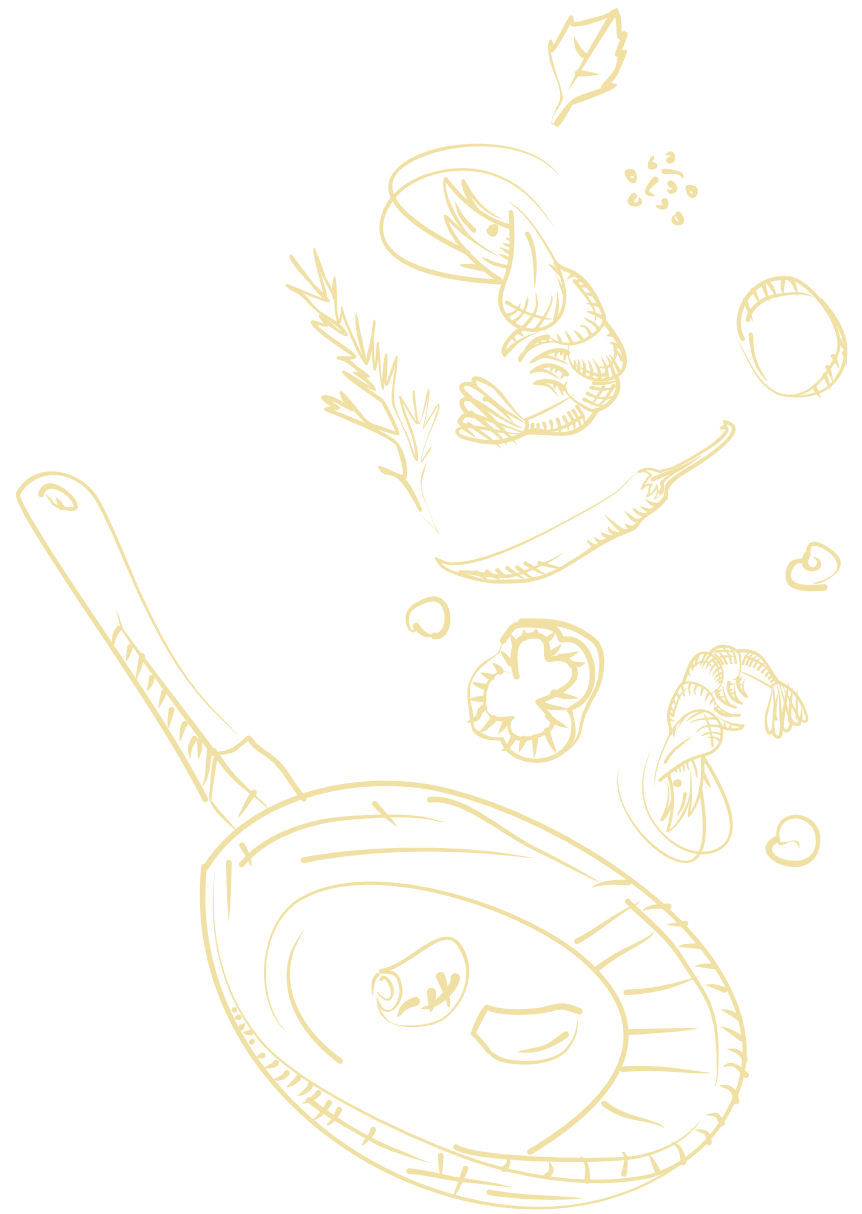
RISTORANTE & BISTRÒ

## 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	295
<i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i>	Al peso 100 g	
<b>MAZZANCOLLE PRAWNS</b>	By weight 100 g	295
<i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i>	Al peso 100 g	
<b>BLUE PRAWNS</b>	By weight 100 g	295
<i>GAMBERO BLU</i>	Al peso 100 g	
<b>LANGOUSTINES</b>	By weight 100 g	295
<i>SCAMPI</i>	Al peso 100 g	
<b>SEA BASS</b>	By weight 100 g	245
<i>BRANZINO</i>	Al peso 100 g	
<b>BLUEFIN TUNA TORO</b>	By weight 100 g	265
<i>TONNO PINNA BLU</i>	Al peso 100 g	



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

