

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU

ALERGENI

1. Obiloviny obsahující lepek, *Cereali contenenti glutine* / 2. Korýši, *Crostacei* / 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. Oxid siřičitý a siřičitany, *Anidride solforosa e solfiti* / 13. Vlčí bob, *Lupini* / 14. Mekkýši, *Molluschi*

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.
Uvedené ceny jsou v Kč včetně DPH.



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



ANTIPASTI

GRILOVANÉ KALAMÁRY 465
podle rodinného receptu z Marche,
majonéza s ančovičkami, citron
CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA
maionese di alici, limone ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

SÉPIE A HRÁŠEK 435
dušená sépie, hráškový krém,
majonéza se sépiovým inkoustem, mořské řasy
SEPPIA E PISELLI
seppia al vapore, crema di piselli,
maionese al nero di seppia, lattuga di mare ⁴⁻⁹⁻¹⁴

DRŠTKY PO TOSKÁNSKU 425
Pecorino Romano DOP, slávky, zelené fazolky,
smažené dršťky, máta
TRIPPA ALLA TOSCANA
Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta ¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ 445
zauzený lilek, pyré z rajčat San Marzano DOP,
bazalka, espuma z mozzarely
MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ
melanzana affumicata, purè di pomodori San Marzano DOP,
basilico, spuma di mozzarella ⁷⁻⁹

ZUPPA

CONSOMMÉ Z HOVĚZÍ OHÁNKY 325
ricottové gnocchi, prosciutto San Daniele, jarní zelenina
CONSOMMÉ DI CODA DI BUE
ignudi, prosciutto San Daniele, verdura di primavera ¹⁻⁷⁻⁹

PRIMI

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE A SLÁVKY S 465
Pecorino Romano DOP, Kampotský pepř, M 525
krém z mušlí lupini, slávky
MEZZE MANICHE CACIO E PEPE E COZZE
Pecorino Romano DOP, pepe di Kampot,
crema di lupini, cozze ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

RAVIOLI PLNĚNÉ SUŠENOU TRESKOU S 535
máslová emulze s uzenými řasami, salicornie, M 595
rybí demi-glacé s estragonem
RAVIOLI CON BACCALÁ
emulsione di burro con alghe affumicate, salicornia,
demi-glacé di pesce al dragoncello ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI GAMBERO ROSSO S 585
cuketa, černý česnek M 645
SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI E GAMBERO ROSSO
zucchini, aglio nero ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

PRIMI

„RISOTTO PESCATORA“ S 525
mořské plody z trhu, redukce z korýšů a šafrán M 585
„RISOTTO PESCATORA“
frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

SECONDI

JEHNĚČÍ S MORKOVOU KRUSTOU 895
cizrnové pyré, petržel, zeleninové ragú, kroketa,
jehněčí omáčka s miso pastou a česnekem
AGNELLO CON CROSTA DI MIDOLLO
purè di ceci, prezzemolo, ragù di verdure, crocchetta,
salsa con miso e l'aglio ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹

KAMBALA S MRKVI A CITRUSY 925
mrkvové pyré, gel z citronů Sorrento, baby mrkve,
kaviár Oscietra, zázvorový beurre blanc
ROMBO CON CAROTE E AGRUMI
purè di carote, gel di limone di Sorrento, baby carote,
caviale Oscietra, beurre blanc allo zenzero ⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

KŘUPAVÁ CHOBOTNICE 865
krémová umbrijská čočka, Spianata Calabrese,
olivý Taggiasche, brambory
POLPO CROCCANTE
lenticchie cremose dell'Umbria, Spianata Calabrese,
olive Taggiasche, patate ⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

CONTORNI

FRITOVANÉ CUKETY 165
Zucchini fritte ¹

PEČENÉ BRAMBORY 155
Patate al forno ⁷

BRAMBOROVÁ KAŠE 175
Crema di patate al burro ⁷

GRILOVANÁ SEZÓNÍ ZELENINA 165
Vegetali di stagione grigliati ⁹

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*

ÚSTŘICE Z TRHU

sicilské citrony, omáčka Mignonette

OSTRICHE DI MERCATO

limoni di Sicilia, salsa Mignonette ¹²⁻¹⁴

Za kus

Al pezzo

MUŠLE SV. JAKUBA

CAPESANTE ²

Za kus

Al pezzo

165

SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY

GAMBERO ROSSO SICILIANO ²

Na váhu 100 g

Al peso 100 g

325

STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY

MAZZANCOLLE MEDITERRANEE ²

Na váhu 100 g

Al peso 100 g

325

MODRÉ KREVETY

GAMBERO BLU ²

Na váhu 100 g

Al peso 100 g

325

LANGUSTÝNKY

SCAMPI ²

Na váhu 100 g

Al peso 100 g

325

TUŇÁK MODROPLOUTVÝ

TONNO PINNA BLU ⁴

Na váhu 100 g

Al peso 100 g

325

Naše mořské plody se konzumují za syrova, s výjimkou ústřic, jsou chlazeny 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.

