

---

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

---

## MENU

### ALERGENI

1. Cereals containing gluten, *Cereali contenenti glutine*/2. Crustaceans, *Crostacei*/  
3. Eggs, *Uova*/4. Fish, *Pesce*/5. Peanuts, *Arachidi*/  
6. Soy, *Soia*/7. Milk, *Latte*/8. Nuts, *Noci*/9. Celery, *Sedano*/  
10. Mustard, *Senape*/11. Sesame, *Semi di sesamo*/  
12. Sulfur dioxide and sulphites, *Anidride solforosa e solfiti*,/13. Lupins, *Lupini*/  
14. Mollusks, *Molluschi*

Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests. All prices are in Czech crowns and including VAT.



Save money here when paying with any card from Raiffeisenbank.  
Join the RB Club too! [www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)



## ANTIPASTI

**GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME'** 465  
with anchovy mayonnaise, lemon  
*CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA*  
*maionese di alici, limone* <sup>1-3-4-7</sup>

---

**CUTTLEFISH AND PEAS** 435  
steamed cuttlefish, pea cream, squid ink mayonnaise, seaweed  
*SEPPIA E PISELLI*  
*seppia al vapore, crema di piselli,*  
*maionese al nero di seppia, lattuga di mare* <sup>4-9-14</sup>

---

**TUSCAN STYLE TRIPE** 425  
Pecorino Romano DOP, mussels, green beans, fried tripe, mint  
*TRIPPA ALLA TOSCANA*  
*Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta* <sup>1-3-9-12-14</sup>

---

**MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ** 445  
smoked aubergine, San Marzano DOP tomato purée,  
basil, mozzarella foam  
*MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ*  
*melanzana affumicata, purè di pomodori San Marzano DOP,*  
*basilico, spuma di mozzarella* <sup>7-9</sup>

---

## ZUPPA

**OXTAIL CONSOMMÉ** 325  
ricotta gnocchi, prosciutto San Daniele, spring vegetables  
*CONSOMMÉ DI CODA DI BUE*  
*ignudi, prosciutto San Daniele, verdura di primavera* <sup>1-7-9</sup>

---

## PRIMI

**MEZZE MANICHE CACIO E PEPE AND MUSSELS** S 465  
Pecorino Romano DOP, Kampot pepper, M 525  
lupini clam cream, mussels  
*MEZZE MANICHE CACIO E PEPE E COZZE*  
*Pecorino Romano DOP, pepe di Kampot,*  
*crema di lupini, cozze* <sup>1-3-7-9-12-14</sup>

---

**RAVIOLI WITH DRY CODFISH** S 535  
butter emulsion with smoked seaweed, salicornia, M 595  
fish demi-glace with tarragon  
*RAVIOLI CON BACCALÁ*  
*emulsione di burro con alghe affumicate, salicornia,*  
*demi-glace di pesce al dragoncello* <sup>1-3-4-6-7-9-12</sup>

---

**SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI GAMBERO ROSSO** S 585  
zucchini, black garlic M 645  
*SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI E GAMBERO ROSSO*  
*zucchine, aglio nero* <sup>1-2-3-7-9-12</sup>

---

## PRIMI

**'RISOTTO PESCATORA'** S 525  
market assorted seafood, shellfish reduction and saffron M 585  
*'RISOTTO PESCATORA'*  
*frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano* <sup>2-4-7-9-14</sup>

---

## SECONDI

**LAMB WITH BONE MARROW CRUST** 895  
chickpea purée, parsley, vegetable ragout,  
lamb shoulder croquette, lamb sauce with miso and garlic  
*AGNELLO CON CROSTA DI MIDOLLO*  
*purè di ceci, prezzemolo, ragù di verdure, crocchetta,*  
*salsa con miso e l'aglio* <sup>1-6-7-8-9</sup>

---

**TURBOT WITH CARROTS AND CITRUS** 925  
carrot purée, Sorrento lemon gel, baby carrot,  
Oscietra caviar, ginger beurre blanc  
*ROMBO CON CAROTE E AGRUMI*  
*purè di carote, gel di limone di Sorrento, baby carote,*  
*caviale Oscietra, beurre blanc allo zenzero* <sup>4-7-8-9-12</sup>

---

**CRISPY OCTOPUS** 865  
creamy Umbrian lentils, Spianata Calabrese,  
Taggiasche olives, potatoes  
*POLPO CROCCANTE*  
*lenticchie cremose dell'Umbria, Spianata Calabrese,*  
*olive Taggiasche, patate* <sup>4-6-7-9-12-14</sup>

---

## CONTORNI

**FRIED ZUCCHINI** 165  
*Zucchine fritte* <sup>1</sup>

---

**ROASTED POTATOES** 155  
*Patate al forno* <sup>7</sup>

---

**MASHED POTATOES** 175  
*Crema di patate al burro* <sup>7</sup>

---

**GRILLED SEASONAL VEGETABLES** 165  
*Vegetali di stagione grigliati* <sup>9</sup>

---

# 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> sicilian lemons, Mignonette sauce <i>OSTRICHE DI MERCATO</i> <i>limoni di Sicilia, salsa Mignonette</i> <sup>12-14</sup>	By piece Al pezzo	
<b>SCALLOPS</b> <i>CAPESANTE</i> <sup>2</sup>	By piece Al pezzo	165
<b>SICILIAN RED PRAWNS</b> <i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i> <sup>2</sup>	By weight 100 g Al peso 100 g	325
<b>MAZZANCOLLE PRAWNS</b> <i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i> <sup>2</sup>	By weight 100 g Al peso 100 g	325
<b>BLUE PRAWNS</b> <i>GAMBERO BLU</i> <sup>2</sup>	By weight 100 g Al peso 100 g	325
<b>LANGOUSTINES</b> <i>SCAMPI</i> <sup>2</sup>	By weight 100 g Al peso 100 g	325
<b>BLUEFIN TUNA</b> <i>TONNO PINNA BLU</i> <sup>4</sup>	By weight 100 g Al peso 100 g	325

---

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.*

