

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU



ANTIPASTI

GRILOVANÉ KALAMÁRY	485
podle rodinného receptu z Marche, majonéza s ančovičkami, citron <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA</i> <i>maionese di alici, limone</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	
PARMICE ALLA PUTANESCA	465
olivý Taggiasche, kapary, rajčata Datterino, bottarga, slávky <i>TRIGLIA ALLA PUTANESCA</i> <i>olive Taggiasche, capperi, pomodori Datterino,</i> <i>bottarga, cozze</i> ⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	
LANGUSTÝNKY A FOIE GRAS	515
maritozzo, krevetová majonéza, petržel, pomerančový gel, oxalis <i>SCAMPI E FOIE GRAS</i> <i>maritozzo, maionese ai crostacei, prezzemolo,</i> <i>gel all'arancia, oxalis</i> ¹⁻²⁻⁹⁻¹²	
MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ	445
zauzený lilek, pyré z rajčat San Marzano DOP, bazalka, espuma z mozzarellou <i>MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ</i> <i>melanzana affumicata, purè di pomodori San Marzano DOP,</i> <i>basilico, spuma di mozzarella</i> ⁷⁻⁹	

ZUPPA

TORTELLINI VE VÝVARU	315
drůbeží consommé se šafránem, masové tortellini, Parmigiano Reggiano 24 měsíců <i>TORTELLINI IN BRODO</i> <i>consommé di pollame allo zafferano,</i> <i>tortellini di carne, Parmigiano Reggiano 24 mesi</i> ¹⁻⁷⁻⁹	

PRIMI

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE A SLÁVKY	S	495
Pecorino Romano DOP, Kampotský pepř,	M	545
krém z mušlí lupini, slávky <i>MEZZE MANICHE CACIO E PEPE E COZZE</i> <i>Pecorino Romano DOP, pepe di Kampot,</i> <i>crema di lupini, cozze</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴		
RAVIOLI AL PLIN S UZENOU RICOTTOU	S	495
kranas středomořský, špenát, spálený citron	M	545
<i>RAVIOLI AL PLIN CON RICOTTA AFFUMICATA</i> <i>ricciola mediterranea, spinaci, limone bruciato</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹		
LINGUINE S KRABEM	S	625
rajčata San Marzano DOP, bazalka, citron, kajenský pepř	M	725
<i>LINGUINE AL GRANCHIO</i> <i>pomodori San Marzano DOP, basilico,</i> <i>limone, pepe di Cayenna</i> ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²		

PRIMI

,RISOTTO PESCATORA‘	S	525
mořské plody z trhu, redukce z koryšů a šafrán	M	585
<i>‘RISOTTO PESCATORA‘</i>		
<i>frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano</i> ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴		

SECONDI

TELECÍ LÍČKA NA VÍNĚ NEBBIOLO	895
smažené obiloviny, ,ajo blanco‘, brambory, pak choi, salsa verde	
<i>GUANCIA DI VITELLO CON NEBBIOLO</i>	
<i>grani fritti, ‘ajo blanco‘, patate, pak choi, salsa verde</i> ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²	
KAMBALA S MRKVÍ A CITRUSY	925
mrkvové pyré, gel z citronů Sorrento, baby mrkve,	
kaviár Oscietra, zázvorový beurre blanc	
<i>ROMBO CON CAROTE E AGRUMI</i>	
<i>purè di carote, gel di limone di Sorrento, baby carote,</i>	
<i>caviale Oscietra, beurre blanc allo zenzero</i> ⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²	
KŘUPAVÁ CHOBOTNICE	865
krémová umbrijská čočka, Spianata Calabrese,	
olivý Taggiasche, brambory	
<i>POLPO CROCCANTE</i>	
<i>lenticchie cremose dell'Umbria, Spianata Calabrese,</i>	
<i>olive Taggiasche, patate</i> ⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	

CONTORNI

FRITOVANÉ CUKETY	165
<i>Zucchine fritte</i> ¹	
PEČENÉ BRAMBORY	155
<i>Patate al forno</i> ⁷	
BRAMBOROVÁ KAŠE	175
<i>Crema di patate al burro</i> ⁷	
GRILOVANÁ SEZÓNŇÍ ZELENINA	165
<i>Vegetali di stagione grigliati</i> ⁹	

CROSTACEI ED OSTRICHE

Výběr prémiových mořských plodů – podáváme syrové „crudi”
nebo tepelně upravené dle vašich představ
<i>Selezione di frutti di mare di qualità serviti crudi</i>
<i>o cotti a vostro piacere</i>

ÚSTŘICE Z TRHU	Za kus	
sicilské citrony, omáčka Mignonette	Al pezzo	
<i>OSTRICHE DI MERCATO</i>		
<i>limoni di Sicilia, salsa Mignonette</i> ¹²⁻¹⁴		
MUŠLE SV. JAKUBA	Za kus	165
<i>CAPESANTE</i> ²	Al pezzo	
SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY	Na váhu 100 g	325
<i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i> ²	Al peso 100 g	
STŘEDOMOŘSKÉ KREVETY	Na váhu 100 g	325
<i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i> ²	Al peso 100 g	
MODRÉ KREVETY	Na váhu 100 g	325
<i>GAMBERO BLU</i> ²	Al peso 100 g	
LANGUSTÝNKY	Na váhu 100 g	325
<i>SCAMPI</i> ²	Al peso 100 g	
TUŇÁK MODROPLOUTVÝ	Na váhu 100 g	325
<i>TONNO PINNA BLU</i> ⁴	Al peso 100 g	

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.



PESCE

Výběr čerstvých ryb dle denní nabídky.
Selezione di pesce fresco secondo l'offerta del giorno.

PESCE PER 2 PERSONE

Ryby pro 2 osoby

MOŘSKÝ VLN <i>BRANZINO</i>	Za kus Al pezzo	2 150
PRAŽMA KRÁLOVSKÁ <i>ORATA</i>	Za kus Al pezzo	2 150
KAMBALA <i>ROMBO</i>	Za kus Al pezzo	2 250
MOŘSKÝ JAZYK <i>SOGLIOLA</i>	Za kus Al pezzo	2 400
HUMR <i>ASTICE</i>	Na váhu 1 kg Al peso 1 kg	3 650

PESCE SELVAGGIO PER 2 PERSONE

Divoké ryby pro 2 osoby

ŠTÍTNÍK <i>GALLINELLA</i>	Za kus Al pezzo	1 890
ZUBATEC <i>DENTICE</i>	Za kus Al pezzo	2 250
SVATÝ PETR <i>SAN PIETRO</i>	Za kus Al pezzo	2 650
MOŘSKÝ ĎAS <i>CODA DI ROSPO</i>	Za kus Al pezzo	2 650
ROPUŠNICE <i>SCORFANO</i>	Za kus Al pezzo	2 650
MOŘSKÝ VLN <i>BRANZINO</i>	Za kus Al pezzo	3 300
PRAŽMA KRÁLOVSKÁ <i>ORATA</i>	Za kus Al pezzo	3 300
KAMBALA <i>ROMBO</i>	Za kus Al pezzo	3 300

Čerstvé ryby připravujeme grilované či pečené v solné krustě.
Dále ryby připravujeme v omáčce meunière či guazzetto.
Vhodnou úpravu vám doporučíme dle druhu ryby.
*Prepariamo pesci freschi alla griglia oppure al forno in crosta di sale.
Proponiamo anche preparazioni in salsa meunière o al guazzetto.
Saremo lieti di consigliarvi il metodo di cottura più adatto in base al tipo di pesce.*

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. Vlní 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

