

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU

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*

MARKET OYSTERS

sicilian lemons, Mignonette sauce

OSTRICHE DI MERCATO

limoni di Sicilia, salsa Mignonette¹²⁻¹⁴

By piece

Al pezzo

SCALLOPS

CAPELANTE²

By piece

165

Al pezzo

SICILIAN RED PRAWNS

GAMBERO ROSSO SICILIANO²

By weight 100 g

325

Al peso 100 g

MAZZANCOLLE PRAWNS

MAZZANCOLLE MEDITERRANEE²

By weight 100 g

325

Al peso 100 g

BLUE PRAWNS

GAMBERO BLU²

By weight 100 g

325

Al peso 100 g

LANGOUSTINES

SCAMPI²

By weight 100 g

325

Al peso 100 g

BLUEFIN TUNA

TONNO PINNA BLU⁴

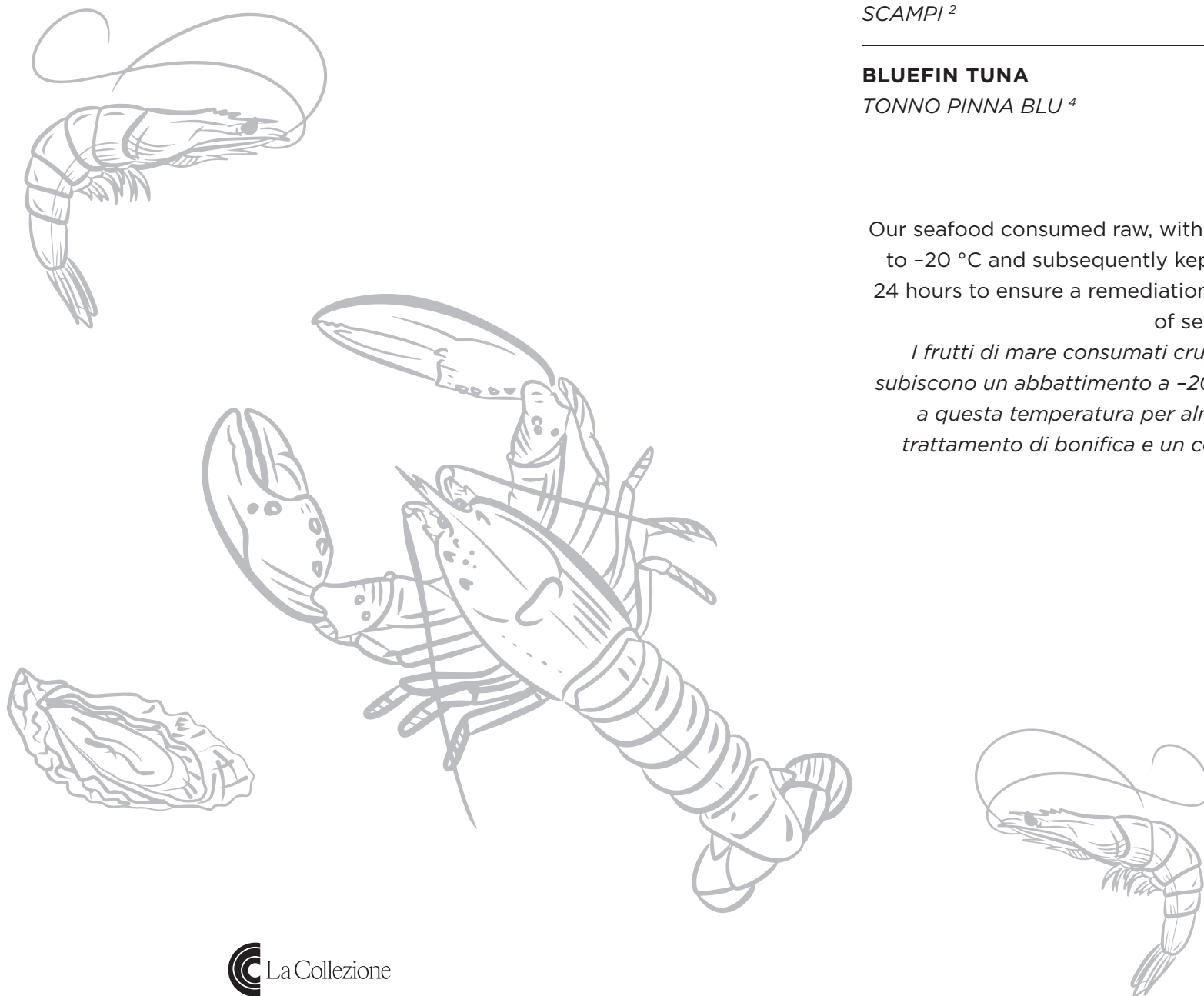
By weight 100 g

325

Al peso 100 g

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.



ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME' 435

with anchovy mayonnaise and lemon
CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA
maionese di alici e limone ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

OSTRA REGAL OYSTERS 465

buttermilk panna cotta, cucumber,
candied lemon, mignonette sauce
OSTRICHE OSTRA REGAL
panna cotta al latticello, cetriolo,
limone candito, salsa mignonette ²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

TUSCAN STYLE TRIPE 445

Pecorino Romano DOP, mussels, green beans, fried tripe, mint
TRIPPA ALLA TOSCANA
Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta ¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

ARTICHOKE AND SUNCHOKE 425

sunflower seeds, Asiago Trentino DOP, sunchoke jus
CARCIOFO E TOPINAMBUR
semi di girasole, Asiago Trentino DOP, jus di topinambur ⁷⁻⁸⁻⁹

ZUPPE

SAN MARZANO TOMATO CONSOMMÉ 345

scallops, mix of tomatoes
CONSOMMÉ DI POMODORI SAN MARZANO
capasante, mix di pomodori ⁹⁻¹²⁻¹⁴

FENNEL VELOUTÉ 325

marinated salmon trout
VELLUTATA DI FINOCCHI
trota salmonata in marinata ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

PRIMI

HERBS GNOCCHI S 385

seasonal vegetables, Parmigiano Reggiano 24 months, M 445
milk crisps
GNOCCHI ALLE ERBETTE
verdure di stagione, Parmigiano Reggiano 24 mesi, latté crisps ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹

LOBSTER TORTELLONI S 635

bisque, three types of tomatoes, basil M 695
TORTELLONI D'ASTICE
bisque, tre tipi di pomodoro, basilico ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹

SPAGHETTI AND GAMBERO ROSSO S 585

zucchini, black garlic, black Kampot pepper M 645
from .pepper..field
SPAGHETTI E GAMBERO ROSSO
zucchine, aglio nero, pepe nero di Kampot da .pepper..field ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

PRIMI

'RISOTTO PESCATORA' S 485

market assorted seafood, shellfish reduction and saffron M 545
'RISOTTO PESCATORA'
frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

SECONDI

CINTA SENESE PORCHETTA 765

potato millefoglie, onion, Granny Smith apple,
salsa verde, jus with port wine
PORCHETTA DI CINTA SENESE
millefoglie di patate, cipolla, mela Granny Smith,
salsa verde, jus al porto ³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

WILD SEA BASS 825

nori seaweed, cauliflower purée, broccoli,
filo tartlet, herb beurre blanc sauce
BRANZINO SELVATICO
alga nori, purea di cavolfiore, broccoli,
tarletta di pasta fillo, beurre blanc alle erbe ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

GRILLED OCTOPUS PARMENTIER 795

potatoes, Lardo di Colonnata
POLPO ALLA GRIGLIA PARMENTIER
patate, Lardo di Colonnata ⁷⁻⁹⁻¹⁴

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI 165

Zucchine fritte ¹

ROASTED POTATOES 155

Patate al forno ⁷

MASHED POTATOES 165

Crema di patate al burro ⁷

GRILLED SEASONAL VEGETABLES 165

Vegetali di stagione grigliati ⁹

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. 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.

www.rbclub.cz



Save money here when paying with any card from **Raiffeisenbank**.
Join the RB Club too!