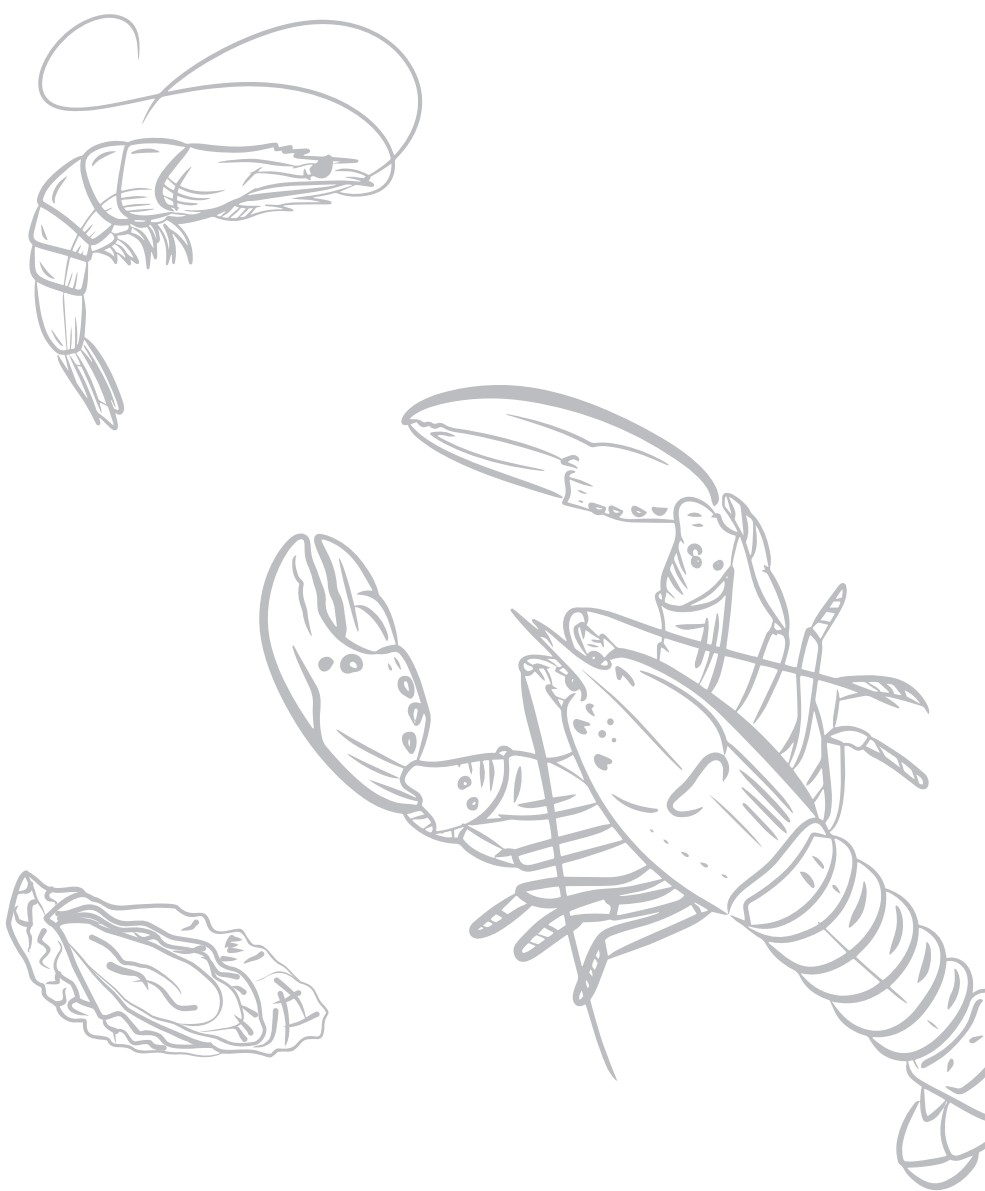

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU



ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME' 435

with anchovy mayonnaise and lemon

CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA

maionese di alici e limone

OSTRA REGAL OYSTERS 465

buttermilk panna cotta, cucumber,

candied lemon, mignonette sauce

OSTRICHE OSTRA REGAL

panna cotta al latticello, cetriolo,

limone candito, salsa mignonette

TUSCAN STYLE TRIPE 445

Pecorino Romano DOP, mussels, green beans, fried tripe, mint

TRIPPA ALLA TOSCANA

Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta

ARTICHOKE AND SUNCHOKE 425

sunflower seeds, Asiago Trentino DOP, sunchoke jus

CARCIOFO E TOPINAMBUR

semi di girasole, Asiago Trentino DOP, jus di topinambur

ZUPPE

SAN MARZANO TOMATO CONSOMMÉ 345

scallops, mix of tomatoes

CONSOMMÉ DI POMODORI SAN MARZANO

capesante, mix di pomodori

FENNEL VELOUTÉ 325

marinated salmon trout

VELLUTATA DI FINOCCHI

trota salmonata in marinata

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

LOBSTER TORTELLONI S 635

bisque, three types of tomatoes, basil M 695

TORTELLONI D'ASTICE

bisque, tre tipi di pomodoro, basilico

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

PRIMI

'RISOTTO PESCATORA'	S	485
market assorted seafood, shellfish reduction and saffron	M	545
<i>'RISOTTO PESCATORA'</i>		
<i>frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano</i>		

SECONDI

CINTA SENESE PORCHETTA	765
potato millefoglie, onion, Granny Smith apple, salsa verde, jus with port wine	
<i>PORCHETTA DI CINTA SENESE</i>	
<i>millefoglie di patate, cipolla, mela Granny Smith, salsa verde, jus al porto</i>	

WILD SEA BASS	825
nori seaweed, cauliflower purée, broccoli, filo tartlet, herb beurre blanc sauce	
<i>BRANZINO SELVATICO</i>	
<i>alga nori, purea di cavolfiore, broccoli, tartelletta di pasta fillo, beurre blanc alle erbe</i>	

GRILLED OCTOPUS PARMENTIER	795
potatoes, Lardo di Colonnata	
<i>POLPO ALLA GRIGLIA PARMENTIER</i>	
<i>patate, Lardo di Colonnata</i>	

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI	165
<i>Zucchine fritte</i>	

ROASTED POTATOES	155
<i>Patate al forno</i>	

MASHED POTATOES	165
<i>Crema di patate al burro</i>	

GRILLED SEASONAL VEGETABLES	165
<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.

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 Mignonette

By piece

Al pezzo

SCALLOPS

CAPELANTE

By piece

Al pezzo

165

SICILIAN RED PRAWNS

GAMBERO ROSSO SICILIANO

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

MAZZANCOLLE PRAWNS

MAZZANCOLLE MEDITERRANEE

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

BLUE PRAWNS

GAMBERO BLU

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

LANGOUSTINES

SCAMPI

By weight 100 g

Al peso 100 g

325

BLUEFIN TUNA

TONNO PINNA BLU

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.



Follow us on @aromi_prague

We are La Collezione, one big Italian family.

Enjoy all our restaurants and the Laboratorio cooking school.

AROMI
RISTORANTE & BISTRÒ

amano


LA FINESTRA
IN CUCINA

LA BOTTEGA

laboratorio

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



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