

---

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

---

## MENU



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](http://www.rbclub.cz)



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



## ANTIPASTI

<b>GRILLED CALAMARI</b>	395
„LIKE BACK HOME“ with anchovy mayonnaise and lemon <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA maionese di alici e limone</i>	
<b>FASSONA BEEF TARTARE TONNÉ</b>	445
crispy potato mille-feuille <i>TARTARE DI FASSONA TONNATA millefoglie di patate</i>	
<b>LANGOUSTINES ‘ALLA PIZZAIOLA’</b>	545
orange emulsion, Datterino tomatoes, olives, capers, basil <i>SCAMPI ,ALLA PIZZAIOLA’, emulsione d’arancia, Datterino tomatoes, olive, capperi, basilico</i>	
<b>GOAT CHEESE PRALINES</b>	345
beetroot, spinach, oxalis, crunchy butter leaves <i>PRALINE DI FORMAGGIO DI CAPRA, rape marinate, spinaci, oxalis, foglie di burro croccanti</i>	

## ZUPPA

<b>TRADITIONAL CANNELLINI BEAN CREAM SOUP</b>	295
seafood and garganelli pasta <i>PASTA E FAGIOLI al mare</i>	
<b>CHICKEN AND SAFFRON CONSOMMÉ</b>	255
with cappelletti <i>BRODO RISTRETTO DI POLLO con zafferano e cappelletti</i>	

## PRIMI

<b>RISOTTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b>	S	385
with marinated sardines	M	435
<i>RISOTTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO con sardine marinate</i>		
<b>LOBSTER SPAGHETTI “MANCINI”</b>	half lobster	795
Datterino tomatoe sauce	whole lobster	1 295
<i>SPAGHETTI “MANCINI” ALL’ ASTICE passata di pomodorini</i>		
<b>RAVIOLI FILLED WITH PECORINO ROMANO CHEESE</b>	S	385
Williams pears, saffron-butter emulsion	M	425
<i>RAVIOLI CON PECORINO, pere Williams, emulsione di zafferano e burro</i>		
<b>MEZZE-MANICHE MANCINI</b>	S	375
duck ragout with Nebbiolo, duck heart dust	M	425
<i>MEZZE-MANICHE MANCINI, ragu d’anatra con vino Nebbiolo, polvere di cuore d’anatra</i>		

## SECONDI

<b>GRILLED OCTOPUS</b>	695
potato-parsley purée, salmone caviar, beurre blanc sauce <i>POLPO ALLA GRIGLIA con puré di patate e prezzemolo, caviale di salmone e salsa beurre blanc</i>	
<b>VENISON LOIN</b>	645
Jerusalem artichoke, hazelnuts, beets and turnips, juniper sauce <i>LONZA DI CAPRIOLO, topinambur, nocciole, cavolini e rape, salsa al ginepro</i>	
<b>SEA BREEM ROULADE</b>	645
spinach, cauliflower cream, romanesco, zabaione with prosecco and oysters <i>ROTOLO D’ORATA CON SPINACI, créma di cavolfiore, romanesco, zabaione al prosecco e ostriche</i>	

## CONTORNI

<b>FRIED ZUCCHINI</b>	145
<i>Zucchine fritte</i>	
<b>ROASTED POTATOES</b>	115
<i>Patate al forno</i>	
<b>SAUTEED SPINACH</b> with garlic and chili	145
<i>SPINACI con aglio e peperoncino</i>	
<b>MASHED POTATOES</b>	125
<i>Crema di patate al burro</i>	
<b>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</b>	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*

---

<b>MARKET OYSTERS</b> choice of Italian citrus dressing <i>OSTRICHE DI MERCATO scelta di condimento agli agrumi italiani</i>	By piece Al pezzo	
<b>SCALLOPS</b> <i>CAPESANTE</i>	By piece Al pezzo	115
<b>SICILIAN RED PRAWNS</b> <i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
<b>MAZZANCOLLE PRAWNS</b> <i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
<b>BLUE PRAWNS</b> <i>GAMBERO BLU</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
<b>LANGOUSTINES</b> <i>SCAMPI</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	295
<b>BLUEFIN TUNA</b> <i>TONNO PINNA BLU</i>	By weight 100 g Al peso 100 g	265

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.*