

---

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

---

## MENU



## ANTIPASTI

**GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME'** 415

with anchovy mayonnaise and lemon

*CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA*

*maionese di alici e limone*

---

**VITELLO TONNATO** 495

veal sweatbread, grape leafs, capers, tuna salsa, piccata sauce

*VITELLO TONNATO animelle di vitello, foglia uva,*

*capperi, salsa tonnata, piccata*

---

**'LANGOUSTINES PIZZAIOLA'** 545

orange emulsion, Datterino tomatoes, olives, capers, basil

*'SCAMPI PIZZAIOLA', emulsione d'arancia,*

*Datterino tomatoes, olive, capperi, basilico*

---

**ARTICHOKE AND SUNCHOKE** 395

sunflower seeds, Asiago Trentino DOP, sunchoke jus

*CARCIOFO E TOPINAMBUR semi di girasole,*

*Asiago Trentino DOP, jus di topinambur*

---

## ZUPPA

**CHESTNUT VELOUTÉ** 335

Cotechino, Abate pears

*VELLUTATA DI CASTAGNE Cotechino, pere Abate*

---

**MINISTRONE DI MARE** 365

barley, seaweed, vegetables,

fasolari, Gambero Rosso, fish broth with saffron

*MINISTRONE DI MARE orzo, alghe, verdure, fasolari,*

*Gambero Rosso, brodo di pesce allo zafferano*

---

## PRIMI

**'RISOTTO PESCATORA'** S 465

seafood according to daily catch,

M 525

mussels, langoustine bisque

*'RISOTTO PESCATORA' pescato del giorno,*

*cozze, riduzione di scampi*

---

**LOBSTER SPAGHETTI** half lobster 895

Datterino tomatoe sauce

whole lobster 1 395

*SPAGHETTI ALL' ASTICE*

*passata di pomodorini*

---

**GNOCCHI AND CUTTLEFISH** S 395

salsify, Crescenza cheese, burnt lemon,

M 465

squid ink demi glace

*GNOCCHI E SEPPIA scorzonera, Crescenza,*

*limone bruciato, demi glace di nero di seppia*

## PRIMI

<b>DUCK TORTELONI</b>	S	465
sweat and sour shimeji, king oyster mushroom, shitake foam, duck reduction	M	525
<i>TORTELONI D'ANATRA shimeji agrodolci, funghi ostrica reale, schiuma di shitake, riduzione d'anatra</i>		

---

## SECONDI

<b>POLPO ALLA ROMANA</b>	795
grilled octopus, romesco sauce, peperonata, potato Mille-Feuille with 'Nduja, Taggiasche olives, guazzetto	
<i>POLPO ALLA ROMANA salsa romesco, peperonata, millefoglie di patate con 'Nduja, olive Taggiasche, guazzetto</i>	

---

<b>ROE DEER SADDLE</b>	695
Mantova pumpkin BBQ, stuffed onion, soubise gel, Piemont hazelnuts IGP, truffle jus	
<i>CERVO zucca di Mantova BBQ, tortino di cipolla, soubise gel, nocciole del Piemonte IGP, jus con tartufo</i>	

---

<b>PORCCHETTA D'OMBRINA</b>	725
spinach cream, brown butter emulsion, kale, calabrian peppers Senise	
<i>PORCCHETTA D'OMBRINA créma di spinaci, emulsione di burro fuso, cavolo riccio, peperoni calabresi di Senise</i>	

---

## CONTORNI

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

---

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

---

<b>MASHED POTATOES</b>	165
<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*

---

**MARKET OYSTERS** choice of Italian citrus dressing By piece  
*OSTRICHE DI MERCATO scelta di condimento Al pezzo*  
*agli agrumi italiani*

---

**SCALLOPS** By piece 135  
*CAPESANTE* Al pezzo

---

**SICILIAN RED PRAWNS** By weight 100 g 295  
*GAMBERO ROSSO SICILIANO* Al peso 100 g

---

**MAZZANCOLLE PRAWNS** By weight 100 g 295  
*MAZZANCOLLE MEDITERRANEE* Al peso 100 g

---

**BLUE PRAWNS** By weight 100 g 295  
*GAMBERO BLU* Al peso 100 g

---

**LANGOUSTINES** By weight 100 g 295  
*SCAMPI* Al peso 100 g

---

**BLUEFIN TUNA** By weight 100 g 295  
*TONNO PINNA BLU* 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.*

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)



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