

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

ANTIPASTI

Gamberi rossi siciliani crudi con panzanella di grissini e gelée di pomodori 325
Sicilian red prawns served raw with crispy grissini panzanella and tomato gelée

Carpaccio di spigola con burrata, capperi e pomodori cuore di bue 375
Seabass carpaccio with burrata, capers and cuore di bue tomatoes

Vitello tonnato e gelato al parmigiano 295
Vitello tonnato and parmesan ice cream

Capesante scottate con puré di patate oliva, lime e spuma di alghe 325
Seared scallops with mashed olive potatoes, lime and seaweed foam

Tartara di manzo con uovo a bassa temperatura, gusci commestibili e tartufo 315
Beef tartare with tempered egg yolks, edible eggshells and truffles

ZUPPE

Brodo di cappone, crêpes al parmigiano e creste di gallo 195
Rooster broth with parmesan crêpes and rooster combs

Ceci con tagliatelle di seppia e schiuma di capperi 195
Chickpea creamy soup with sepia ink tagliatelle and caper foam

*Service charge of 12,5% will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.
The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.*



Save 10% with selected payment cards from Raiffeisenbank here. www.PREMIUMRBCLUB.cz

PRIMI

Paccheri con scorfano e spuma di alghe S 345
Paccheri with scorpionfish and seaweed foam M 395

Risotto ai porcini e bottarga S 325
Porcini risotto boletus and bottarga M 385

Spaghetti „Benedetto Cavaliere“ con frutti di mare e pomodorini al forno S 345
Spaghetti „Benedetto Cavaliere“ with seafood and roasted cherry tomatoes M 385

Ravioli alle patate e pancetta con salasa al tartufo estivo S 355
Ravioli filled with potatoes and pancetta with sauce of summer truffles M 405

Gnocchi di ricotta con baccalá e mandorle arrostiti S 315
Ricotta gnocchi with salted cod Baccalá and roasted almonds M 355

SECONDI

Tonno scottato con cavolo e melanzana frita 565
Seared tuna with kale and deep fried eggplant

Polpo grigliato con fregola e peperonata 565
Grilled octopus with fregola and peperonata

Costolette di manzo con puré di patate affumicate e cuori di cipolla 475
Beef ribs with smoked potato purée and onion hearts

Piccione con finferli, mirtilli e germogli di abete rosso 585
Roasted pigeon with chantarelles, blueberries and spruce shoots

Šéfkuchař Petr Špejzl