AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

# MENU

La Collezione

## ANTIPASTI

**GRILOVANÉ KALAMÁRY** 485
podle rodinného receptu z Marche,
majonéza s ančovičkami, citron
*CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA*
*maionese di alici, limone* [1-3-4-7]

---

**TELECÍ TONNÉ** 495
čerstvý tuňák modroploutvý,
parmezánový krém, marinované šalotky
*"VITELLO TONNATO"*
*tonno fresco blu, crema di parmigiano, scalogno marinata* [4-7-12]

---

**ČERVENÉ SICILSKÉ KREVETY** 525
citronový konfit, rajčatová voda
*GAMBERO ROSSO SICILIANO*
*limone confittato, acqua di pomodoro* [2-3-12]

---

**HRÁŠKOVÁ PANNA COTTA** 385
stracciatella, jahody, fava fazole, máta
*PANNA COTTA DI PISELLLI NOVELLI*
*stracciatella di mozzarella, fragole, fave, menta* [7-9]

## ZUPPA

**MINESTRONE** 355
s mořskými plody
*SEAFOOD MINESTRONE* [2-4-9-14]

## PRIMI

| | | |
|---|---|---|
| **STROZZAPRETI S KRÁLIČÍM RAGÚ** | S | 495 |
| krém ze sýru fossa z Beltrami | M | 545 |
| *STROZZAPRETI AL RAGU DI CONIGLIO* | | |
| *fonduta di formaggio di fossa "Beltrami"* [1-3-7-9] | | |
| **PACCHERI MANCINI** | S | 435 |
| s rajčatovou omáčkou a burrata krémem | M | 485 |
| *PACCHERI MANCINI* | | |
| *al pomodoro assoluto e crema di burrata* [1-3-7-9] | | |
| **RIZOTO S BUVOLÍM ROBIOLA SÝREM** | S | 615 |
| a umbrijským letním lanýžem | M | 675 |
| *RISOTTO ALLA ROBIOLA DI BUFALA* | | |
| *e tartufo Umbro estivo* [3-7-9] | | |
| **TORTELLINI PLNĚNÉ KREVETAMI MAZZANCOLLE** | S | 635 |
| emulze z korýšů, okurkový relish | M | 695 |
| *TORTELLINI RIPIENI DI MAZZANCOLLE* | | |
| *emulsione di crostacei e cetriolo fermentato* [1-2-7-9] | | |

# SECONDI

**GRILOVANÁ CHOBOTNICE** 725
omáčka z červené papriky, cizrna, lilek a lískové ořechy
*POLPO GRIGLIATO*
*salsa ai peperoni rossi, ceci, melanzane e nocciole* [7-9-11-14]

**DIVOKÝ LOSOS** 715
bramborová pěna, slávky a salsa verde
*SALMONE SELVATICO*
*spuma di patate, cozze e salsa verde* [4-7-14]

**VARIACE Z PERLIČKY** 685
nové brambory, mangold a mandle
*VARIAZIONE DI FARAONA*
*patate novelle, bietole e mandorle* [3-7-8]

# FROM THE EGG BARBECUE

**US PRIME HOVĚZÍ RIB EYE STEAK 100 g** 565
*COSTATA DI MANZO US PRIME* [7]

**T BONE STEAK 100 g** 495
*BISTECCA FIORENTINA 100 g* [7]

**ČESKÉ FARMÁŘSKE JARNÍ KUŘE** 945
*POLLETTO CECO NOVELLO GRILGLIATO* [7]

# CONTORNI

**FRITOVANÉ CUKETY** 185
*Zucchine fritte* [1]

**PEČENÉ BRAMBORY** 165
*Patate al forno* [7]

**BRAMBOROVÁ KAŠE** 175
*Crema di patate al burro* [7]

**GRILOVANÁ SEZÓNNÍ ZELENINA** 195
*Vegetali di stagione grigliati* [9]

**NAKLÁDANÝ LILEK, ČESNEK, CHILLY** 165
*Melanzane sott'aceto, aglio e peperoncino*

**BRAMBOROVÉ RÖSTY, ŠAFRÁNOVÁ MAJONÉZA** 155
*Patate rosti, maionese allo zafferano*

# CROSTACEI ED OSTRICHE

Výběr prémiových mořských plodů – podáváme syrové „crudi"
nebo tepelně upravené dle vašich představ.
*Selezione di frutti di mare di qualitá serviti crudi*
*o cotti a vostro piacere.*

| | | |
|---|---|---|
| **ÚSTŘICE Z TRHU**<br>sicilské citrony, omáčka Mignonette<br>*OSTRICHE DI MERCATO*<br>*limoni di Sicilia, salsa Mignonette* [12-14] | Za kus<br>Al pezzo | 220 |
| **MUŠLE SV. JAKUBA**<br>*CAPESANTE* [2] | Za kus<br>Al pezzo | 175 |
| **SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY**<br>*GAMBERO ROSSO SICILIANO* [2] | Na váhu 100 g<br>Al peso 100 g | 410 |
| **MAZZANCOLLE KREVETY**<br>*MAZZANCOLLE MEDITERRANEE* [2] | Na váhu 100 g<br>Al peso 100 g | 385 |
| **LANGUSTÝNKY**<br>*SCAMPI* [2] | Na váhu 100 g<br>Al peso 100 g | 395 |
| **TUŇÁK MODROPLOUTVÝ**<br>*TONNO PINNA BLU* [4] | Na váhu 100 g<br>Al peso 100 g | 460 |

Naše mořské plody se konzumují za syrova, s výjimkou ústřic, jsou chlazeny na –20 °C a následně udržovány na této teplotě po dobu nejméně 24 hodin. Aby bylo zajištěno sanační ošetření a bezpečná konzumace mořských plodů.

*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.*

# PESCE

Výběr čerstvých ryb dle denní nabídky.
*Selezione di pesce fresco secondo l'offerta del giorno.*

### RYBY PRO 2 OSOBY
*Pesce per 2 persone*

| | | |
|---|---|---|
| **MOŘSKÝ VLK**<br>*BRANZINO* | Za kus<br>Al pezzo | 2 350 |
| **PRAŽMA KRÁLOVSKÁ**<br>*ORATA* | Za kus<br>Al pezzo | 2 350 |
| **KAMBALA**<br>*ROMBO* | Za kus<br>Al pezzo | 2 550 |
| **MOŘSKÝ JAZYK**<br>*SOGLIOLA* | Za kus<br>Al pezzo | 2 750 |
| **HUMR**<br>*ASTICE* | Na váhu 1 kg<br>Al peso 1 kg | 3 650 |

### DIVOKÉ RYBY PRO 2 OSOBY
Pesce selvaggio per 2 persone

| | | |
|---|---|---|
| **ŠTÍTNÍK**<br>*GALLINELLA* | Za kus<br>Al pezzo | 2 150 |
| **ZUBATEC**<br>*DENTICE* | Za kus<br>Al pezzo | 2 450 |
| **SVATÝ PETR**<br>*SAN PIETRO* | Za kus<br>Al pezzo | 2 750 |
| **MOŘSKÝ ĎAS**<br>*CODA DI ROSPO* | Za kus<br>Al pezzo | 2 750 |
| **ROPUŠNICE**<br>*SCORFANO* | Za kus<br>Al pezzo | 2 750 |
| **MOŘSKÝ VLK**<br>*BRANZINO* | Za kus<br>Al pezzo | 3 550 |
| **PRAŽMA KRÁLOVSKÁ**<br>*ORATA* | Za kus<br>Al pezzo | 3 550 |
| **KAMBALA**<br>*ROMBO* | Za kus<br>Al pezzo | 3 550 |

Čerstvé ryby připravujeme grilované či pečené v solné krustě.
Dále ryby připravujeme v omáčce meunière či guazzetto.
Vhodnou úpravu vám doporučíme dle druhu ryby.
*Prepariamo pesci freschi alla griglia oppure al forno in crosta di sale.*
*Proponiamo anche preparazioni in salsa meunière o al guazzetto.*
*Saremo lieti di consigliarvi il metodo di cottura più adatto in base al tipo di pesce.*

# ALERGENI

1. Obiloviny obsahující lepek, *Cereali contenenti glutine* / 2. Korýši, *Crostacei* /
3. Vejce, *Uova* / 4. Ryby, *Pesce* / 5. Podzemnice olejná, *Arachidi* /
6. Sójové boby, *Soia* / 7. Mléko, *Latte* / 8. Skořápkové plody, *Noci* / 9. Celer, *Sedano* /
10. Hořčice, *Senape* / 11. Sezamová semena, *Semi di sesamo* /
12. Oxid siřičitý a siřičitany, *Anidride solforosa e solfiti*, /
13. Vlčí bob, *Lupini* / 14. Měkkýši, *Molluschi*

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge.
Uvedené ceny jsou v Kč včetně DPH.

RB Club
**Ušetřete zde** při platbě jakoukoliv kartou od **Raiffeisenbank**.
**Přidejte se do RB Clubu** i Vy! **www.rbclub.cz**