

MENU

ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>GRILLED CALAMARI</b><br>„LIKE BACK HOME“<br>with anchovy mayonnaise, lemon<br><i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA</i><br><i>maionese di alici, limone</i> <sup>1-3-4-7</sup>                                 | 485 |
| <b>„VEAL TONNE“</b><br>fresh blue tuna,<br>parmesan cream, marinated shallots<br><i>“VITELLO TONNATO”</i><br><i>tonno fresco blu, crema di parmigiano, scalogno marinata</i> <sup>4-7-12</sup>                | 495 |
| <b>RED SICILIAN PRAWNS</b><br>lemon confit, tomato water<br><i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i><br><i>limone confittato, acqua di pomodoro</i> <sup>2-3-12</sup>                                                   | 525 |
| <b>GREEN PEA PANNA COTTA</b><br>stracciatella mozzarella, strawberries, fava beans, mint<br><i>PANNA COTTA DI PISELLLI NOVELLI</i><br><i>stracciatella di mozzarella, fragole, fave, menta</i> <sup>7-9</sup> | 385 |

ZUPPA

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>MINESTRONE</b><br>di mare<br><i>SEAFOOD MINESTRONE</i> <sup>2-4-9-14</sup> | 355 |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|

PRIMI

|                                                                                                                                                                                                            |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>STROZZAPRETI WITH RABBIT RAGU</b><br>foundue of fossa cheese from Beltrami<br><i>STROZZAPRETI AL RAGU DI CONIGLIO</i><br><i>fonduta di formaggio di fossa “Beltrami”</i> <sup>1-3-7-9</sup>             | S 495<br>M 545 |
| <b>PACCHERI MANCINI</b><br>absolute tomato and burrata cream<br><i>PACCHERI MANCINI</i><br><i>al pomodoro assoluto e crema di burrata</i> <sup>1-3-7-9</sup>                                               | S 435<br>M 485 |
| <b>RISOTTO WITH BUFFALO ROBIOLA CHEESE</b><br>and summer truffle from Umbria<br><i>RISOTTO ALLA ROBIOLA DI BUFALA</i><br><i>e tartufo Umbro estivo</i> <sup>3-7-9</sup>                                    | S 615<br>M 675 |
| <b>TORTELLINI FILLED WITH MAZZANCOLLE PRAWNS</b><br>BISQUE EMULSION, CUCUMBER RELISH<br><i>TORTELLINI RIPIENI DI MAZZANCOLLE</i><br><i>emulsione di crostacei e cetriolo fermentato</i> <sup>1-2-7-9</sup> | S 635<br>M 695 |



SECONDI

|                                                                                                                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>GRILLED OCTOPUS</b><br>red peppers sauce, chick pea, eggplants and hazelnuts<br><i>POLPO GRIGLIATO</i><br><i>salsa ai peperoni rossi, ceci, melanzane e nocciole</i> <sup>7-9-11-14</sup> | 725 |
| <b>WILD SALMON</b><br>potato espuma, mussels, salsa verde<br><i>SALMONE SELVATICO</i><br><i>spuma di patate, cozze e salsa verde</i> <sup>4-7-14</sup>                                       | 715 |
| <b>GUINEA FOWL VARIATION</b><br>new potatoes, mangold and almonds<br><i>VARIAZIONE DI FARAONA</i><br><i>patate novelle, bietole e mandorle</i> <sup>3-7-8</sup>                              | 685 |

FROM THE EGG BARBECUE

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>US PRIME BEEF RIB EYE STEAK 100 g</b><br><i>COSTATA DI MANZO US PRIME</i> <sup>7</sup>  | 565 |
| <b>T BONE STEAK 100 g</b><br><i>BISTECCA FIORENTINA 100 g</i> <sup>7</sup>                 | 495 |
| <b>CZECH FARMED SPRING CHICKEN</b><br><i>POLLETTO CECO NOVELLO GRILGLIATO</i> <sup>7</sup> | 945 |

CONTORNI

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>FRIED ZUCCHINI</b><br><i>Zucchine fritte</i> <sup>1</sup>                                | 185 |
| <b>ROASTED POTATOES</b><br><i>Patate al forno</i> <sup>7</sup>                              | 165 |
| <b>MASHED POTATOES</b><br><i>Crema di patate al burro</i> <sup>7</sup>                      | 175 |
| <b>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</b><br><i>Vegetali di stagione grigliati</i> <sup>9</sup>    | 195 |
| <b>PICKLED EGGPLANT, GARLIC, CHILLY</b><br><i>Melanzane sott’aceto, aglio e peperoncino</i> | 165 |
| <b>POTATO RÖSTY, SAFFRON MAYONNAISE</b><br><i>Patate rostì, maionese allo zafferano</i>     | 155 |

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><br>sicilian lemons, Mignonette sauce<br><i>OSTRICHE DI MERCATO</i><br><i>limoni di Sicilia, salsa Mignonette</i> <sup>12-14</sup> | By piece<br>Al pezzo             | 220 |
| <b>SCALLOPS</b><br><i>CAPELANTE</i> <sup>2</sup>                                                                                                        | By piece<br>Al pezzo             | 175 |
| <b>SICILIAN RED PRAWNS</b><br><i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i> <sup>2</sup>                                                                               | By weight 100 g<br>Al peso 100 g | 410 |
| <b>MAZZANCOLLE PRAWNS</b><br><i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i> <sup>2</sup>                                                                               | By weight 100 g<br>Al peso 100 g | 385 |
| <b>LANGOUSTINES</b><br><i>SCAMPI</i> <sup>2</sup>                                                                                                       | By weight 100 g<br>Al peso 100 g | 395 |
| <b>BLUEFIN TUNA</b><br><i>TONNO PINNA BLU</i> <sup>4</sup>                                                                                              | By weight 100 g<br>Al peso 100 g | 460 |

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.*



PESCE

Selection of fresh fish based on daily offer.  
*Selezione di pesce fresco secondo l'offerta del giorno.*

FISH FOR 2 PERSONS  
*Pesce per 2 persone*

|                                      |                                |       |
|--------------------------------------|--------------------------------|-------|
| <b>SEA BASS</b><br><i>BRANZINO</i>   | By piece<br>Al pezzo           | 2 350 |
| <b>SEA BREAM</b><br><i>ORATA</i>     | By piece<br>Al pezzo           | 2 350 |
| <b>TURBOT</b><br><i>ROMBO</i>        | By piece<br>Al pezzo           | 2 550 |
| <b>DOVER SOLE</b><br><i>SOGLIOLA</i> | By piece<br>Al pezzo           | 2 750 |
| <b>LOBSTER</b><br><i>ASTICE</i>      | By weight 1 kg<br>Al peso 1 kg | 3 650 |

WILD FISH FOR 2 PERSONS  
*Pesce selvaggio per 2 persone*

|                                         |                      |       |
|-----------------------------------------|----------------------|-------|
| <b>GURNARD</b><br><i>GALLINELLA</i>     | By piece<br>Al pezzo | 2 150 |
| <b>DENTEX</b><br><i>DENTICE</i>         | By piece<br>Al pezzo | 2 450 |
| <b>JOHN DORY</b><br><i>SAN PIETRO</i>   | By piece<br>Al pezzo | 2 750 |
| <b>MONKFISH</b><br><i>CODA DI ROSPO</i> | By piece<br>Al pezzo | 2 750 |
| <b>STONE FISH</b><br><i>SCORFANO</i>    | By piece<br>Al pezzo | 2 750 |
| <b>SEA BASS</b><br><i>BRANZINO</i>      | By piece<br>Al pezzo | 3 550 |
| <b>SEA BREAM</b><br><i>ORATA</i>        | By piece<br>Al pezzo | 3 550 |
| <b>TURBOT</b><br><i>ROMBO</i>           | By piece<br>Al pezzo | 3 550 |

We prepare fresh fish grilled or baked in a crust of salt. Furthermore, fish is prepared in meunière or guazzetto sauce. We will recommend the preparation of the fish based on its type.  
*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.*

Follow us on @aromi\_prague

We are La Collezione, one big Italian family.  
Enjoy all our restaurants and the Laboratorio cooking school.

