

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

MENU



ANTIPASTI

GRILOVANÉ KALAMÁRY podle rodinného receptu z Marche, majonéza s ančovičkami, citron <i>CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA</i> <i>maionese di alici, limone</i> ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴	485
TELECÍ TATARÁK ančovičková majonéza, smažená ústřice v semolině, bylinkový chlebový crumble <i>TARTARA DI VITELLO</i> <i>maionese alle acciughe, ostriche fritte e pane croccante alle erbe</i> ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴	510
TRADIČNÍ ČERNÉ SÉPIOVÉ RAGÚ bramborová pěna, marinovaný fenýkl, květy z divokého fenýklu <i>TRADIZIONALI SEPPIE AL NERO</i> <i>patate al sifone, finocchietto selvatico</i> ²⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴	475
SMAŽENÁ BUVOLÍ MOZZARELLA pečená dýně, kadeřávek, dýňová semínka <i>MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA</i> <i>zucca, cavolo nero, semi di zucca, noci nere</i> ¹⁻⁷⁻⁸	385

ZUPPA

JEMNÝ ARTYČOKOVÝ KRÉM s marinovanými liškami a černým lanýžem <i>VELLUTATA DI CARCIOFI, finferli marinati e tartufo nero</i> ¹⁻⁷⁻¹²	365
---	-----

PRIMI

ORECCHIETTE cime di rapa, salsiccia, ančovičky, konfitovaný česnek <i>ORECCHIETTE</i> <i>con cime di rapa, salsiccia, acciughe e aglio confit</i> ¹⁻⁴⁻⁹	S 535 M 580
KACHNÍ RAVIOLI kachní šunka, celerové pyré, švestky v portské omáčce, kachní demi-glace <i>RAVIOLI RIPIENI D'ANATRA</i> <i>prosciutto d'anatra, purea di sedano rapa,</i> <i>prugne al Porto e riduzione di sugo d'anatra</i> ¹⁻³⁻⁹⁻¹²	S 595 M 645
UZENÉ BRAMBOROVÉ GNOCCHI fonduta z pecorina di Fossa, artyčoky <i>GNOCCHI DI PATATE AFFUMICATE</i> <i>fonduta di pecorino di fossa e carciofi</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹	S 545 M 585
RIZOTO s buvolí mozzarellou, sýrem robiola a umbrijským lanýžem <i>RISOTTO</i> <i>di mozzarella di bufala e robiola, tartufo nero</i> ⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	S 615 M 675

SECONDI

GRILOVANÁ CHOBOTNICE omáčka z červené papriky, cizrna, lilek <i>POLPO GRIGLIATO</i> <i>salsa ai peperoni rossi, ceci, melanzane</i> ⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴	775
--	-----

MOŘSKÝ ĎAS omáčka guazzetto s mořskými plody, cherry rajčata, baby brambory, olivy <i>GUAZZETTO DI RANA PESCATRICE</i> <i>frutti di mare, pomodorini, patate novelle ed olive</i> ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	985
---	-----

JELENÍ HŘBET černá kapusta, karamelizovaný a konfitovaný topinambur, umbrijská čočka Castelluccio <i>SELLA DI DAINO</i> <i>cavolo nero, carciofi confit e caramellati, lenticchie di Castelluccio</i> ⁷⁻⁹⁻¹²	850
--	-----

FROM THE EGG BARBECUE

US PRIME HOVĚZÍ RIB EYE STEAK 100 g <i>COSTATA DI MANZO US PRIME</i> ⁷	565
---	-----

T-BONE STEAK 100 g <i>BISTECCA FIORENTINA 100 g</i> ⁷	495
--	-----

CONTORNI

FRITOVANÉ CUKETY <i>Zucchine fritte</i> ¹	215
--	-----

PEČENÉ BRAMBORY <i>Patate al forno</i> ⁷	195
---	-----

BRAMBOROVÁ KAŠE <i>Crema di patate al burro</i> ⁷	195
--	-----

GRILOVANÁ SEZÓNŇÍ ZELENINA <i>Vegetali di stagione grigliati</i> ⁹	195
---	-----

NAKLÁDANÝ LILEK, ČESNEK, CHILLI <i>Melanzane sott'aceto, aglio e peperoncino</i> ¹²	195
--	-----

BRAMBOROVÉ RÖSTI, PETRŽELOVÁ MAJONÉZA <i>Patate rosti, prezzemolo e maionese</i>	195
--	-----

CROSTACEI ED OSTRICHE

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

ÚSTŘICE Z TRHU sicilské citrony, omáčka Mignonette <i>OSTRICHE DI MERCATO</i> <i>limoni di Sicilia, salsa Mignonette</i> ¹²⁻¹⁴	Za kus Al pezzo	220
---	--------------------	-----

MUŠLE SV. JAKUBA <i>CAPESANTE</i> ²	Za kus Al pezzo	180
--	--------------------	-----

SICILSKÉ ČERVENÉ KREVETY <i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i> ²	Na váhu 100 g Al peso 100 g	410
--	--------------------------------	-----

MAZZANCOLLE KREVETY <i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i> ²	Na váhu 100 g Al peso 100 g	385
--	--------------------------------	-----

ČERVENÉ JUMBO KREVETY <i>GAMBERO ROSSO JUMBO</i> ²	Na váhu 100 g Al peso 100 g	410
---	--------------------------------	-----

LANGUSTÝNKY <i>SCAMPI</i> ²	Na váhu 100 g Al peso 100 g	395
--	--------------------------------	-----

TUŇÁK MODROPLOUTVÝ <i>TONNO PINNA BLU</i> ⁴	Na váhu 100 g 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 vengono
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 <i>BRANZINO</i>	Za kus Al pezzo	2 500
PRAŽMA KRÁLOVSKÁ <i>ORATA</i>	Za kus Al pezzo	2 450
KAMBALA <i>ROMBO</i>	Za kus Al pezzo	2 650
MOŘSKÝ JAZYK <i>SOGLIOLA</i>	Za kus Al pezzo	2 850
HUMR <i>ASTICE</i>	Na váhu 1 kg Al peso 1 kg	3 650

DIVOKÉ RYBY PRO 2 OSOBY

Pesce selvaggio per 2 persone

ŠTÍTNÍK <i>GALLINELLA</i>	Za kus Al pezzo	2 150
ZUBATEC <i>DENTICE</i>	Za kus Al pezzo	2 450
SVATÝ PETR <i>SAN PIETRO</i>	Za kus Al pezzo	2 750
MOŘSKÝ ĎAS <i>CODA DI ROSPO</i>	Za kus Al pezzo	2 750
ROPUŠNICE <i>SCORFANO</i>	Za kus Al pezzo	2 850
MOŘSKÝ VLK <i>BRANZINO</i>	Za kus Al pezzo	3 550
PRAŽMA KRÁLOVSKÁ <i>ORATA</i>	Za kus Al pezzo	3 550
KAMBALA <i>ROMBO</i>	Za kus Al pezzo	3 650

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.