

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> ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	465
SÉPIE A HRÁŠEK dušená sépie, hráškový krém, majonéza se sépiovým inkoustem, mořské řasy <i>SEPPIA E PISELLI</i> <i>seppia al vapore, crema di piselli,</i> <i>maionese al nero di seppia, lattuga di mare</i> ⁴⁻⁹⁻¹⁴	435
DRŠTKY PO TOSKÁNSKU Pecorino Romano DOP, slávky, zelené fazolky, smažené dršťky, máta <i>TRIPPA ALLA TOSCANA</i> <i>Pecorino Romano DOP, cozze, fagiolini, trippa fritta, menta</i> ¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	425
MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ zauzený lilek, pyré z rajčat San Marzano DOP, bazalka, espuma z mozzarely <i>MELANZANA ALLA PARMIGIANA BBQ</i> <i>melanzana affumicata, purè di pomodori San Marzano DOP,</i> <i>basilico, spuma di mozzarella</i> ⁷⁻⁹	445
ZUPPA	
CONSOMMÉ Z HOVĚZÍ OHÁŇKY ricottové gnocchi, prosciutto San Daniele, jarní zelenina <i>CONSOMMÉ DI CODA DI BUE</i> <i>ignudi, prosciutto San Daniele, verdura di primavera</i> ¹⁻⁷⁻⁹	325
PRIMI	
MEZZE MANICHE CACIO E PEPE A SLÁVKY Pecorino Romano DOP, Kampotský pepř, krém z mušlí lupini, slávky <i>MEZZE MANICHE CACIO E PEPE E COZZE</i> <i>Pecorino Romano DOP, pepe di Kampot,</i> <i>crema di lupini, cozze</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	S 465 M 525
RAVIOLI PLNĚNÉ SUŠENOU TRESKOU máslová emulze s uzenými řasami, salicornie, rybí demi-glace s estragonem <i>RAVIOLI CON BACCALÁ</i> <i>emulsione di burro con alghe affumicate, salicornia,</i> <i>demi-glace di pesce al dragoncello</i> ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²	S 535 M 595
SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI GAMBERO ROSSO cuketa, černý česnek <i>SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI E GAMBERO ROSSO</i> <i>zucchine, aglio nero</i> ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	S 585 M 645

PRIMI

,RISOTTO PESCATORA‘	S	525
mořské plody z trhu, redukce z koryšů a šafrán	M	585
<i>‘RISOTTO PESCATORA‘</i>		
<i>frutti di mare di mercato, riduzione di crostacei e zafferano</i> ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴		

SECONDI

JEHNĚČÍ S MORKOVOU KRUSTOU	895
cizrnové pyr�, petr�el, zeleninov� rag�, kroketa, jehn��� om���ka s miso pastou a �esnekem	
<i>AGNELLO CON CROSTA DI MIDOLLO</i>	
<i>pur� di ceci, prezzemolo, rag� di verdure, crocchetta, salsa con miso e l'aglio</i> ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹	
KAMBALA S MRKV� A CITRUSY	925
mrkvov� pyr�, gel z citron� Sorrento, baby mrkve, kavi�r Oscietra, z�zvorov� beurre blanc	
<i>ROMBO CON CAROTE E AGRUMI</i>	
<i>pur� di carote, gel di limone di Sorrento, baby carote, caviale Oscietra, beurre blanc allo zenzero</i> ⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²	
K�RUPAV� CHOBOTNICE	865
kr�mov� umbrijsk� ����ka, Spianata Calabrese, olivy Taggiasche, brambory	
<i>POLPO CROCCANTE</i>	
<i>lenticchie cremose dell'Umbria, Spianata Calabrese, olive Taggiasche, patate</i> ⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	

CONTORNI

FRITOVAN� CUKETY	165
<i>Zucchini fritte</i> ¹	
PE�EN� BRAMBORY	155
<i>Patate al forno</i> ⁷	
BRAMBOROV� KA�E	175
<i>Crema di patate al burro</i> ⁷	
GRILOVAN� SEZ�NN� ZELENINA	165
<i>Vegetali di stagione grigliati</i> ⁹	

CROSTACEI ED OSTRICHE

V�b�r pr�miiov�ch mořsk�ch plod� – pod�v�me syrov� „crudi” nebo tepeln� upraven� dle va�ich p�edstav <i>Selezione di frutti di mare di qualit� serviti crudi</i> <i>o cotti a vostro piacere</i>

�ST�RICE Z TRHU	Za kus	195
sicilsk� citrony, om���ka Mignonette	Al pezzo	
<i>OSTRICHE DI MERCATO</i>		
<i>limoni di Sicilia, salsa Mignonette</i> ¹²⁻¹⁴		
MU�LE SV. JAKUBA	Za kus	165
<i>CAPESANTE</i> ²	Al pezzo	
KAVI�R ROYAL CRU BELUGA	30 g	2 950
3 ks brioche, �erstv� ricotta		
<i>CAVIALE ROYAL CRU BELUGA</i>		
<i>3 pezzi di brioche, ricotta fresca</i> ²		
SICILSK� �ERVEN� KREVETY	Na v�hu 100 g	325
<i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i> ²	Al peso 100 g	
ST�REDOMO�RSK� KREVETY	Na v�hu 100 g	325
<i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i> ²	Al peso 100 g	
MODR� KREVETY	Na v�hu 100 g	325
<i>GAMBERO BLU</i> ²	Al peso 100 g	
LANGUST�NKY	Na v�hu 100 g	325
<i>SCAMPI</i> ²	Al peso 100 g	
TU���K MODROPLOUTV�	Na v�hu 100 g	325
<i>TONNO PINNA BLU</i> ⁴	Al peso 100 g	

Na e mořsk  plody se konzumuj  za syrova, s v jimkou  st ric, jsou chlazeny na –20  C a n sledn  udr ov ny na t to teplot  po dobu nejm n  24 hodin. Aby bylo zaji t no sana n  o et ren  a bezpe n  konzumace mořsk ch plod .

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.

PESCE PER 2 PERSONE

Ryby pro 2 osoby

MOŘSKÝ VLK <i>BRANZINO</i>	Za kus Al pezzo	2 150
PRAŽMA KRÁLOVSKÁ <i>ORATA</i>	Za kus Al pezzo	2 150
KAMBALA <i>ROMBO</i>	Za kus Al pezzo	2 250
MOŘSKÝ JAZYK <i>SOGLIOLA</i>	Za kus Al pezzo	2 400
HUMR <i>ASTICE</i>	Na váhu 1 kg Al peso 1 kg	3 650

PESCE SELVAGGIO PER 2 PERSONE

Divoké ryby pro 2 osoby

ŠTÍTNÍK <i>GALLINELLA</i>	Za kus Al pezzo	1 890
ZUBATEC <i>DENTICE</i>	Za kus Al pezzo	2 250
SVATÝ PETR <i>SAN PIETRO</i>	Za kus Al pezzo	2 650
MOŘSKÝ ĎAS <i>CODA DI ROSPO</i>	Za kus Al pezzo	2 650
ROPUŠNICE <i>SCORFANO</i>	Za kus Al pezzo	2 650
MOŘSKÝ VLK <i>BRANZINO</i>	Za kus Al pezzo	3 300
PRAŽMA KRÁLOVSKÁ <i>ORATA</i>	Za kus Al pezzo	3 300
KAMBALA <i>ROMBO</i>	Za kus Al pezzo	3 300

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. Mekkýši, *Molluschi*

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



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

