

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

ANTIPASTI

Gamberi rossi siciliani crudi con panzanella di grissini e gelée di pomodori 375
Sicilian red prawns served raw with crispy grissini panzanella and tomato gel

Carpaccio di spigola con burrata, capperi e pomodori cuore di bue 405
Seabass carpaccio with burrata, capers and cuore di bue tomatoes

Vitello tonnato e gelato al parmigiano 345
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 midollo grigliato, maionese all'aceto balsamico e bruschetta di pane di Altamura of Altamura bread 395
Beef tartare with grilled bone marrow, balsamic vinegar mayo and bruschetta of Altamura bread

ZUPPE

Brodo di cappone con crêpes al parmigiano e creste di gallo 230
Rooster broth with parmesan crêpes and rooster combs

Crema di zucca con zucca marinata e panna cotta all'acero 195
Creamy pumpkin soup with marinated pumpkin and maple panna cotta

*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.*

PRIMI

Rigatoni al ragù di salsiccia, barbabietola marinata e carotine S 355
Rigatoni with ragout of salsiccia, marinated beetroot and baby carrot M 405

Risotto al topinambur con anguilla affumicata e confit di topinambur S 395
Jerusalem artichoke risotto with smoked eel and confit of Jerusalem artichoke M 445

Spaghetti „Benedetto Cavaliere“ con frutti di mare e pomodorini al forno S 375
Spaghetti „Benedetto Cavaliere“ with seafood and roasted cherry tomatoes M 425

Ravioli alle patate e pancetta con salsa al tartufo estivo S 385
Ravioli filled with potatoes and pancetta with sauce of summer truffles M 435

Gnocchi di ricotta con baccalá e mandorle arrostiti S 350
Ricotta gnocchi with salted cod Baccalá and roasted almonds M 400

SECONDI

Tonno scottato con cavolo e melanzana frita 595
Seared tuna with kale and deep fried eggplant

Polpo grigliato con fregola e peperonata 595
Grilled octopus with fregola and peperonata

Costolette di manzo con puré di patate affumicate e cuori di cipolla 515
Beef ribs with smoked potato purée and onion hearts

Supreme di quaglia con puré di arachidi, birra scura e spaghetti di patate 525
Quail supreme with peanut purée, dark beer sauce and potato spaghetti



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

Šéfkuchař Petr Špejzl