

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

ANTIPASTI

Gambero rosso Siciliano con frutto della passione, burrata e biscotto di crostacei 395
Red Sicilian prawns with passion fruit, burrata and crustacean biscuit

Tagliatelle di seppie su fondente di robiola, coulis di albicocche e popcorn di quinoa 305
Squid tagliatelle over seared robiola cheese, apricot and lemon coulis, quinoa popcorn

Fritto misto di mare con majonese allo zenzero 335
Deep fried seafood with ginger mayonnaise

Capesante scottate con puré di patate oliva, lime e spuma di alghe 325
Seared scallops with olive mashed potatoes, lime and seaweed foam

Tartara di manzo con midollo grigliato, maionese all'aceto balsamico e bruschetta di pane di Altamura 360
Beef tartare with grilled bone marrow, balsamic vinegar mayonnaise 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

Passato di piselli novelli con calamari grigliati e croccante di nero di seppia 180
Creamy garden pea soup with seared calamari and squid ink crumble

*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.*



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

PRIMI

Paccheri alla crema di cannocchie e finocchio selvatico S 330
Paccheri with mantis shrimp creamy sauce and wild fennel M 390

Risotto al topinambur con anguilla affumicata S 335
Jerusalem artichoke risotto and smoked eel M 395

Fusilloni alla crema di cozze, pomodori datterini e biscotto di molluschi S 280
Fusilloni with mussels, datterino tomatoes and clam biscuit M 340

Gnocchi di patate con frutti di mare allo zenzero e lime e pisellini S 290
Potato gnocchi with ginger-lime seafood and peas snaps M 350

Tortellini ripieni di pecorino di fossa „Beltrami“ burro affumicato e gocce di balsamico vecchio S 315
Tortellini filled with pecorino di Fossa „Beltrami“, smoked butter and balsamic vinegar drops M 375

SECONDI

Tonno scottato e calamari alla griglia, salsa di prezzemolo e patate Anna 640
Seared tuna with grilled calamari, parsley sauce and potatoes Anna

Polipo grigliato con crema di carote novelle, romanesco e cipolline sottaceto 595
Grilled octopus with baby carrot purée, romanesco and pickled red onion

Costolette di manzo con puré di patate affumicate e cuori di cipolla 495
Beef ribs with smoked potato purée and onion hearts

Variatione di polletto alle vato a mais, rapette e fave 480
Variation of corn fed chicken with artichokes, young beetroot and fava beans