

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

## ZUPPA

<i>Beef and prosciutto strong broth and classic tortellini</i>	215
Brodo ristretto di manzo e prosciutto con i classici tortellini	

## ANTIPASTI

<i>Piadina from Marche and Fiocco „Domenico Celli“, stracciatella, tomatoes and rocket salad</i>	315
--	-----

Piadina sfogliata Marchigiana con il prosciutto Fiocco Domenico Celli, stracciatella, pomodoro e rucola

<i>Grilled calamari „like back home“ with anchovies mayonnaise</i>	315
Calamari grigliati come a casa, maionese di acciughe	

<i>Selezioni di crudi di mare - Gambero rosso, marinated sea bass, tuna fish, oysters „Bloody Mary“, caviar Beluga</i>	565
--	-----

Selezioni di crudi di mare - Gambero rosso, branzino marinato, tonno, ostricha „Bloody Mary“, caviale Beluga

<i>Beef carpaccio with bone marrow and chanterelle mushrooms</i>	395
Carpaccio di manzo, midollo e finferli	

<i>Roasted scallops over a sea of vegetables</i>	365
Capasante scottate in un mare di verdure	

## PRIMI

<i>Risotto with smoked eel and topinambur</i>	S	365
Risotto con anguilla affumicata e topinambur	M	415

<i>Ravioli stuffed with duck confit, artichokes and foie gras</i>	S	345
Ravioli ripieni d'anatra confit con carciofi e fegato grasso	M	395

<i>Spaghetti with lobster and fresh tomato sauce</i>	half lobster	495
Spaghetti all'astice e salsa di pomodoro fresco	whole lobster	825

<i>Pumpkin gnocchi with Pecorino „Beltrami“ fondue and black truffle</i>	S	325
Gnocchi di zucca, fonduta di Pecorino „Beltrami“ e tartufo nero	M	375

<i>Mezze maniche cacio e pepe with calamari</i>	S	315
Mezze maniche cacio e pepe con calamari	M	365

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

## SECONDI

<i>Grilled octopus with siphoned potatoes and Colonnata lardo</i> Polpo alla griglia, patate al sifone e lardo di Colonnata	595
<i>Seared venison loin, chestnuts, Williams pears and grappa</i> Filetto di capriolo scottato, castagne, pere Williams e grappa	565
<i>Steamed halibut, saffron bouillabaisse and baby vegetables</i> Halibut al vapore, brodetto allo zafferano e verdure	595
<i>Gratinated cauliflower steak with parmigiano and black truffle</i> Bistecca di cavolfiore gratinato al parmigiano e tartufo nero	295

## CONTORNI

<i>Fried zucchini</i> Zucchine fritte	95
<i>Roasted potatoes</i> Patate al forno	95
<i>Mixed leaf salad with datterino tomatoes</i> Insalata misticanza con pomodori datterino	95
<i>Mashed potatoes</i> Crema di patate al burro	95
<i>Grilled vegetables</i> Verdure alla griglia	95

*Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.*

Save 10 % with selected payment cards from Raiffeisenbank here. [www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)



Chef Petr Špejzl 