

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

ANTIPASTI

<i>Vitello tonnato ed animelle scottate</i> Vitello tonnato and seared sweetbread	425
<i>Burrata ed acciughe del Cantabrico con datterini affumicati</i> Burrata with Cantabrian anchovies and smoked Datterino tomato	365
<i>Uovo 62 gradi con variazione di cavolfiore e tartufo nero</i> Egg 62°C with cauliflower variations and black truffle	295
<i>Cappesante scottate con crema di cavolo nero e stracciatella</i> Seared scallops with cream of cavolo nero and stracciatella cheese	395
<i>Il Fiocco di Domenico Celli, formaggio di capra morbido e gelato alla zucca</i> Fiocco Domenico Celli with fresh goat cheese and pumpkin ice cream	365
<i>Carpaccio di bistecca "U.S. PRIME", funghi di stagione saltati e parmigiano extra stagionato</i> Steak carpaccio "U.S. PRIME" with sauteed seasonal mushrooms and aged parmesan	395

ZUPPE

<i>Brodo di coda di bue e cappelletti</i> Beef oxtail consommé and cappelletti	195
<i>Crema di marroni con il cotechino artigianale</i> Creamy chestnut soup and artisanal cotechino	225

PRIMI

<i>Spaghetti „Benedetto Cavalieri“ con mazzancolle e bottarga</i> Spaghetti „Benedetto Cavalieri“ with Mazzancolle shrimps and bottarga	S 335 M 395
<i>Risotto al ragu di cinghiale e fior di pino</i> Risotto with wild-boar Tuscan ragout and spruce sprouts	S 335 M 395
<i>Strozzapreti al granghio</i> Strozzapreti pasta and crab meat	S 425 M 485
<i>Ravioli ripieni alla salsiccia di Bra' e purea di ceci</i> Ravioli filled with salsiccia di Bra and chickpea purée	S 325 M 385
<i>La nostra versioner di tagliolini alla carbonara</i> Our version of tagliolini alla carbonara	S 335 M 395

SECONDI

<i>Ombrina grigliata con vegetali di stagione, finferli e vongole</i> Grilled meagre with seasonal vegetables, chanterelles and clams	595
<i>Lonbetta di capriolo con salsefica nera, cipolle dolci di tropea e salsa di fave di tonka</i> Saddle of roe deer with black salsify, sweet red onion of Tropea and Tonka bean sauce	595
<i>Polpo alla griglia con sedano rapa al forno, burro nocciola e salsa di arancio</i> Grilled octopus with baked celeriac, brown butter and orange sauce	625
<i>Cotoletta di agnello arrosto in crosta di menta e pistacchi, broccoli e salsa di capperi</i> Grilled lamb chops in mint - pistachio crust with baby broccoli and sauce with capers	585

CONTORNI

<i>Cavolo riccio all'aglio e peperoncino</i> Curly kale with garlic and chilli	95
<i>Zucchine fritte</i> Fried zucchini	95
<i>Patate al forno</i> Roasted potatoes	95
<i>Insalata misticanza con pomodori datterino</i> Mixed leaf salad with datterino tomatoes	95
<i>Crema di patate al burro</i> Mashed potatoes	95

The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.

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

