

AROMA



Executive Chef Giuseppe di Iorio

Nel darVi il benvenuto, l'Executive Chef Giuseppe Di Iorio Vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico in cui rivela la sua filosofia ed essenza culinaria, fatta di creatività, passione, ricerca, tecnica e rispetto per la materia prima.

In welcoming you, the Executive Chef Giuseppe Di Iorio will accompany you in a renewed gastronomic journey in which he reveals his philosophy and culinary essence, made of creativity, passion, research, technique and respect for the raw material.

CORINZIO

Menu Degustazione

Tasting Menu

Dentice**marinato con verdure sott'aceto e limone di mare

Marinated snapper, pickeled veg and grooved sea squirt

Uovo morbido con nocciole, spuma al provolone e the verde

Soft egg, hazelnuts, provolone cheese and green tea

Risotto alla rapa rossa e ostriche

Red turnip risotto and oyster

Ravioli di stracciatella di bufala, scampi e bottarga

Ravioli stuffed with buffalo stracciatella, scampi and bottarga

San Pietro al burro affumicato, bernese ai ricci di mare, carciofo alla "matticella"

Smoked butter John dory, sea urchin bernese and artichokes

Agnello fondente al barbecue, cevapi e animella frita

Grilled lamb, cevapi and fried sweetbreads

Visciola e Ricotta

Sour cherry and ricotta cheese

220 €

La selezione di abbinamento vini del nostro Sommelier

Wine pairing selection by our Sommelier

110 €

I menu degustazione sono serviti per tutti gli ospiti al tavolo

Tasting menus are served for all the guest at table

IONICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Seppia in bagna cauda e puntarelle
Bagna cauda cuttlefish and chicory

Baccalà di coffa all' anice stellato, noci e crema di piselli
Star anise salt cod fish, walnut and pea cream

Spaghettone mantecato con burro e alici, cime di rapa e Caviale giallo
Spaghettone with butter and anchovies, turnip greens and yellow caviar

Zuppa di pesce, broccolo romanesco e pan brioche al finocchietto
Fish soup, "romanesco" broccoli and fennel pan brioche

La tarte tatin di Aroma
The Aroma tarte tatin

180 €

La selezione di abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

100 €

DORICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Carciofo alla giudia con animella
"Giudia" artichoke and sweetbread

Fusill'oro al ragù di coniglio, zafferano e olive taggiasche
Fusilli pasta with rabbit ragù and taggiasche olives

Pluma Iberica alla brace, agrumi fermentati, fave e funghi
Grilled iberian pig feather, fermented citrus, broad beans and mushrooms

Passione di cocco
Coconut passion

160 €

La selezione di abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

80 €

----- **Smart Menu** -----

Due portate a scelta più un dolce
Choice of two courses and dessert

130 €

----- **Piatti della Tradizione** -----

Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara "shakerata"
"Shaken" Carbonara

40 €

Il piatto della tradizione è in aggiunta o sostituzione ad una portata del menu degustazione
The traditional dish is in addition or "instead of" a Tasting Menu course

----- **Piatti Special** -----

Special dishes

Entrecôte di wagyū
Entrecôte di wagyū

140€

Piatto special in aggiunta o sostituzione ad una portata del menu degustazione
Special dish is in addition or "instead of" a Tasting Menu course

90€

DESSERT

Dessert

La Tarte tatin di Aroma
The Aroma Tarte tatin

Visciola e Ricotta
Sour cherry and ricotta

Passione di cocco
Coconut passion

Soufflé al cioccolato con la nostra salsa
Chocolate souffle with our sauce

28€

Selezione dei caffè

Santos Arabica Brasile

Indian Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

12€

DISTILLATI, VINI DA MEDITAZIONE E AMARI

Vini Da Dessert

<i>Passito di Pantelleria Ben Rye – Donnafugata</i>	20€
<i>Moscato d'Asti Zagarà – Marchesi di Barolo</i>	14€
<i>Carignano del Sulcis Passito Forte rosso - Mesa</i>	18€

Porto e Madera

<i>Porto LBV – Ramos Pinto 2015</i>	18€
<i>Porto Tawny -Ramos Pinto 10 y.o.</i>	18€
<i>Porto Tawny – Graham's 20 y.o.</i>	25€
<i>Vino Madeira Sercial – Blandy's 5 y.o.</i>	18€

Rhum

<i>Botran 16 y.o</i>	20€
<i>J.M. 2002-2007-2009 Très Vieux Rhum Agricole</i>	25€
<i>Barbados 12 ans – Compagnie des Indes</i>	30€

Grappa

<i>Barbaresco - Gaja</i>	22€
<i>Amarone - Capovilla</i>	30€
<i>Breg Grävner - Capovilla</i>	30€
<i>Grappa – Evo</i>	18€
<i>Brandy – Evo</i>	18€

Bas Armagnac

<i>Chateau de Castex d'Armagnac 2000</i>	30€
<i>Chateau de Castex d'Armagnac 1995</i>	35€
<i>Chateau de Castex d'Armagnac 1979</i>	40€
<i>Dartigalongue 1990</i>	35€
<i>Domaine Boingnières Cèpages 1985</i>	50€

Cognac

<i>Grande Champagne Vesper – Delamain</i>	35€
---	-----

Whisky

<i>Coal Ila Moch</i>	18€
<i>Laphroig 10 y.o.</i>	18€
<i>Lagavulin 16 y.o.</i>	24€
<i>Balvenie 21 y.o.</i>	50€
<i>Dalmore 12 y.o.</i>	20€
<i>Peats Beast malt Whisky</i>	21€

Selezione di Amari...	16€
------------------------------	-----

Le pietanze del Menu "Aroma" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa.
Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze.

Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato,
è a vostra disposizione per qualunque chiarimento.
Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono
un abbattimento rapido della temperatura
(Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).

(*) Prodotto congelato in origine.

(**) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans,)sh, eggs
peanuts,nut, soy, milk, celery, mustard, sesame,
sulphur dioxide, lupin and seafood. Pleaseadvise our staff
in presence of any food allergies or intolerance.*

*Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of
temperature. (Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).*

(*) Product frozen in origin

(**)The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance whit previsions of EC Regulation 853/2004, Annex III,section VIII, chapter3 Letter D, poin