

AROMA



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 e passione, ricerca e tecnica ma soprattutto di 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 and passion, research and technique but above all respect for the raw material.

CORINZIO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Dentice**marinato con verdure sott'aceto e limone di mare
Marinated snapper, pickled vegetables and grooved sea squirt

Uovo morbido con nocciole, spuma al provolone e the verde
Soft egg, hazelnuts, provolone cheese foam 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 cheese, 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 fritta
Grilled lamb, cevapi and fried lamb sweetbreads

Visciola e Ricotta
Sour cherry and ricotta cheese

220 €

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 Degustazion
Tasting Menu

Seppia in bagna cauda e puntarelle
Bagna cauda cuttlefish and chicory

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

Spaghettono mantecato con burro e alici, cime di rapa e caviale giallo
Spaghettono with butter and anchovies, broccoli 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 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

100 €

I menu degustazione sono serviti per tutti gli ospiti al tavolo
Tasting menus are served for all the guest at table

DORICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Carciofo alla giudia con animella
"Giudia" artichoke and veal sweetbread

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

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

Passione di cocco
Coconut passion

160 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

80 €

I menu degustazione sono serviti per tutti gli ospiti al tavolo
Tasting menus are served for all the guest at table

Smart Menu

Due portate a scelta più un dolce
Choice of two any dishes plus 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 of 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€

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. Please advise 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 with provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3
Letter D, point