

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.

Resident Chef: Fabio Sangiovanni
Restaurant Manager: Alessandro Orfini

CORINZIO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Carpaccio di scampi** con stracciata di bufala, taralli e foglia d'ostrica
*Shrimp** carpaccio with buffalo stracciata cheese, taralli and oyster leaf*

Parmigiana di melanzane
Eggplant "Parmigiana"

Risotto all'acqua di pomodoro, gamberi rossi**ed origano
*Risotto with tomato water, red prawns** and oregano*

Pappardella di scorfano e spiedino al barbecue
Pappardella pasta stuffed with scorpionfish and barbecue skewer

Ventresca di tonno rosso con melone cantalupo e lattuga di mare
Bluefin red tuna belly with melon and sea lettuce

Entrecôte di wagyū con nocciole e cipolla brasata
Entrecôte of wagyū with hazelnuts and braised onion

Cre moso di yogurt ai frutti rossi
Yogurt cré moux with red fruits

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

Menu Degustazione

Tasting Menu

Ricciola** marinata con verdure sottaceto e limone di mare
*Marinated amberjack** with pickled vegetables and sea lemon*

Polpo arrosto, bacche di goji e lattughino
Roasted octopus, goji berries and baby lettuce

Fusill'oro ai quattro pomodorini, mandorle e caciocavallo affumicato
Fusilli pasta with four cherry tomatoes, almonds and smoked caciocavallo cheese

Baccalà* "Glacier 51" affumicato con vongole, pesca noce ed asparagi di mare
Smoked cod "Glacier 51" with clams, peaches and sea asparagus*

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

Tartare di manzo** con tuorlo fondente, polvere di porcini e spuma al provolone
*Beef** tartare with egg yolk, porcini mushroom powder and provolone cheese mousse*

Spaghetti al limone con battuto di pecora** e maggiorana
*Lemon spaghetti with raw sheep**and marjoram*

Galletto ruspante alla diavola con peperoni
"Diavola" free-range cockerel with peppers

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 any two 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.

(**) Gli alimenti destinati 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*

*(**) Food 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*