

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

Ricciola** marinata alla fava tonka, mela annurca e avocado
*Marinated amberjack**, tonka bean, "annurca" apple and avocado*

Animelle di vitello con zucca e liquirizia
Veal sweetbread with pumpkin and licorice

Risotto al fieno, funghi porcini e mirtili
Fenugreek risotto, porcini mushrooms and blueberries

Raviolo bicolore ripieno di patate, ragù di totani e aglio nero
Two-colored ravioli stuffed with potatoes, squid ragout and black garlic

Baccalà* "Glacier 51" affumicato, cicerchie, salicornia e chips di castagna
Smoked cod "Glacier 51", grass peas, samphire and chestnut chips*

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

Visciole e Ricotta
Sour cherry and ricotta cheese

240 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

120 €

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

Parmigiana di melanzane
Eggplant "Parmigiana"

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

Tagliolino alle vongole veraci e cime di rapa
Tagliolino pasta with clams and turnip greens

Rana pescatrice con verza, fegato fritto e trippa "alla Romana"
Monkfish with savoy cabbage, fried liver and "Romana" tripe

"Slice" di pizza

200 €

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, provolone del monaco e tartufo
*Beef** tartare with egg yolk, provolone cheese mousse and truffle*

Spaghetti con zucca, fonduta di parmigiano e prosciutto croccante
Spaghetti pasta with pumpkin, parmesan fondue and crispy ham

Guancia di vitello, polenta e pompelmo
Veal cheek, polenta and grapefruit

Il Sottobosco
The undergrowth

180 €

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 vostra scelta più il dolce
Two-course menu of your choice plus dessert

150 €

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

Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara "shakerata"
"Shaken" Carbonara

In aggiunta
In addition

45 €

----- **Piatto special** -----

Special dish

Tagliolino o risotto al tartufo bianco
Tagliolino pasta or risotto with white truffle

Piatto singolo
Single dish

150€

In sostituzione ad un piatto del menù degustazione
As a substitute for a dish from the tasting menu

70€

----- **Extra Menù** -----

Piccione arrosto con mais bruciato, broccoli e amaretti
Roasted pigeon with burnt corn, broccoli and amaretti biscuits

Piatto singolo
Single dish

100€

In sostituzione ad un piatto del menù degustazione
As a substitute for a dish from the tasting menu

70€

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 whit previsions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter3 Letter D, point 3*