

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

Lingua di vitello, scampi e coulis di erbe
Veal tongue, langustines and erb dressing

Animelle di vitello con topinambur in due consistenze
Veal sweetbread with two consistencies Jerusalem artichoke

Risotto al mandarino e ostrica
Mandarin risotto and oyster

Scrigni di seppia, patate ratte e il loro consommé
Stuffed pasta, ratte potatoes, cuttlefish and it's own consommé

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

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

Un dolce regalo
A sweet gift

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

Veli di dentice tiepido con puntarelle alla Romana e lampone
Warm red snapper with chicory and raspberry

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

Tagliolino fatto in casa con astice e broccoli Siciliani
Home made tagliolino with lobster and Sicilians broccoli

Rombo pescato in quattro consistenze
Fresh caught turbot in four consistencies

“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 alla chitarra con costarelle di maiale, finocchiella e pinoli tostati
Guitar spaghetti, pork ribs, wild fennel and toasted pine nuts

Guancia di vitello brasata con patata, gel di pompelmo e chips di polenta
Braised veal cheek, mashed potato, grapefruit gel and polenta chip

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

Colle Oppio

Menu Degustazione
Tasting Menu

La nostra parmigiana
Our parmigiana

Risotto al fieno, mirtilli selvatici e polline di finocchietto
Fenugreek risotto, wild blueberries and fennel powder

Terrina di patate e cicoria, carciofo croccante e aglio nero
Potato terrine, chicory, crispy artichoke and black garlic

Visciola e ricotta
Sour cherries and ricotta

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** -----

Tre portate incluso il dolce a vostra scelta dai menu degustazione
Three courses including the dessert of your choice from the tasting menus

150 €

----- **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€

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

Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara "shakerata"
"Shaken" Carbonara

In aggiunta
In addition

45 €

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 3*