

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

Orata marinata all'aneto con agretti e salsa beurre blanc
Dill marinated sea bream with agretti and "beurre blanc" sauce

Lingua di vitello, scampi** e coulis di erbe
*Veal tongue, scampi** and herbs dressing*

Spaghettoni con tartufi di mare, bottarga e fiori di zucca
Spaghettoni pasta with warty venus, bottarga and courgette flowers

Ravioli ripieni di "genovese" di polpo, yogurt di bufala e lemongrass
Ravioli stuffed with "genovese" octopus, buffalo yoghurt and lemongrass

Cernia arrosto con 'nduja, ricci e scarola
Roasted grouper with 'nduja, sea urchins and escarole

Petto d'anatra al parmigiano, friarielli, cipolla e nocciole
Parmesan duck breast, friarielli, onion and hazelnuts

Il "Colosseo"
Visciola e ricotta
Sour cherries 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

Menu Degustazione

Tasting Menu

Salmerino alla scapece, vellutata di piselli e crumble di noci
Marinated "scapece" char, velvety peas and nut crumble

Triglia ripiena con fave e pecorino
Mullet stuffed with broad beans and pecorino cheese

Gnocchi di salicornia, rana pescatrice, piennolo giallo e zafferano
Samphire gnocchi, monkfish, yellow "piennolo" tomatoes and saffron

Ombrina alla cacciatora con funghi di stagione e mirtilli
"Cacciatora" croaker with seasonal mushrooms and blueberries

"Slice" di pizza
Yuzu, chutney di pomodoro, stracciata di bufala, sorbetto al basilico
Yuzu, tomato chatney, buffalo stracciata, basil sorbet

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

Carpaccio di manzo alla vaniglia, cavolfiore e visciola
Vanilla beef carpaccio, cauliflower and sour cherries

Paccheri di Gragnano al ragù napoletano e provolone del monaco
"Gragnano" paccheri pasta with neapolitan ragout and provolone cheese

Agnello al barbecue e albicocche secche
Barbecue lamb and dried apricot

"Drive in"
Pop corn caramellati, mousse di banana e lime, arachidi pralinati
Caramelized popcorn, banana and lime mousse, praline peanuts

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

Uovo morbido, brunoise di peperoni, spuma di bufala e polline di finocchietto
Soft egg, pepper brunoise, buffalo milk foam and fennel pollen

Risotto alla buccia di parmigiano, fava tonka e bergamotto
Risotto with parmesan peel, tonka bean and bergamot

Roll di porro con spuma di rafano e patate ratte
Leek roll with horseradish mousse and "ratte" potatoes

"Saturno"

Sfera di cioccolato tostato con lampone e peperone
Sphere of toasted chocolate with raspberry and pepper

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 piatti più il dolce a vostra scelta dai piatti dei menu degustazione
Two dishes plus dessert of your choice from the tasting menu dishes

150 €

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

Traditional dishes

In aggiunta o in sostituzione
In addition or in replacement

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara "shakerata"
"Shaken" Carbonara

45 €

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

Special dish

Entrecôte di wagyū con radicchio e verdure primaverili
Entrecôte of wagyū with radicchio and spring vegetables

150 € piatto singolo/single dish

70 € in aggiunta o in sostituzione/ in addition or in replacement

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*