

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 manzo** marinato alla vaniglia, ricci di mare e pescanocce
*Vanilla beef** carpaccio, sea urchins and peach*

Sogliola ripiena con caprino, lattughino e fichi d'India
Goat cheese stuffed sole, lettuce and prickly pears

Risotto all'acqua di pomodoro, tarallo napoletano e acciughe
Tomato water risotto, neapolitan taralli and anchovies

Tagliolini al burro acido, battuto di pecora** e fiori di maggiorana
*Sour butter tagliolini, sheep** tartare and majoram flowers*

Ricciola marinata, ceviche e ravanelli fermentati
Marinated amberjack with 'ceviche' and fermented radish

Pancia di maiale, scarole, olive, pinoli e capperi
Pork belly with escarole, olives, pine nuts and capers

Il "Colosseo"
Visciola e ricotta
Sour cherries and ricotta cheese

240 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

120 €

Disponibile fino alle 22:30
Only available until 10:30 pm

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

Anguria, ostrica e lattuga di mare
Watermelon, oyster and sea lettuce

Cupola di gamberi*rossi, brodo tiepido al Provolone del Monaco e tartufo estivo
Raw red prawns veils, warm Provolone del Monaco cheese and truffle*

Mezzi paccheri con scorfano** marinato, gel di limone e aglio nero
*Mezzi paccheri pasta, marinated scorpion fish**, lemon gel and black garlic*

“Glacier 51*”, sedano rapa e salsa beurre blanc
“Glacier 51” black cod, celeriac and ‘beurre blanc’ sauce*

“M’ama o non m’ama”
Albicocca, caramello e sambuco
Apricot, caramel and elderberry

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

Lingua di manzo croccante, salsa 'cacio e pepe', amarene
Crispy beef tongue, 'cacio e pepe' sauce and black cherries

Fusillone alla faraona, crema di zafferano e arancia
Guinea-fowl fusilli pasta with saffron cream and orange

Carré di agnello, pistacchi, variazione di carote e yogurt di bufala
Lamb loin, pistachio, carrots and buffalo milk yogurt

"Drive in"

Popcorn 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 croccante con coulis di rucola, pomodoro e Parmigiano
Crispy egg with rocket coulis, tomatoes and Parmesan cheese

Raviolo farcito con caviale di melanzane, stracciatella di bufala e pomodoro crudo
Aubergine stuffed ravioli, buffalo stracciatella and raw tomato

Terrina di zucchine con ricotta e basilico
zucchini terrine with ricotta cheese and basil

Frut-tartare
Anguria marinata al Campari, mango, lampone e passion fruit
Campari marinated watermelon, mango, raspberries and Passion Fruit

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

Gran crudo Aroma
Raw assorted seafood

Entrecôte di wagyū con radicchio e verdure estive
Entrecôte of wagyū with radicchio and seasonal 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,
shellfish, 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*