

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

Tataki di ricciola** in osmosi al melograno con sesamo e rape
*Amberjack** tataki in pomegranate osmosis with sesame and turnips*

Carpaccio di manzo con emulsione di nocciola e provolone del monaco
Beef carpaccio with hazelnut emulsion and provolone cheese

Risotto all'anice, spigola, funghi porcini e teriyaky
Risotto with anise, sea bass, porcini mushrooms and teriyaky

Candele al ragù di faraona e vin brulè
"Candele" pasta with guinea fowl ragout and "vin brulè"

Rana pescatrice, castagne e salsa di ricci di mare
Monkfish, chestnuts and sea urchin sauce

Punta di petto di vitello alla brace, prugne e caffè
Grilled veal brisket, plums and coffee

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

----- IONICO -----

Menu Degustazione

Tasting Menu

Capesante* scottate, beurre blanc affumicato, mela annurca e caviale
Scallops, smoked beurre blanc, "annurca" apple and caviar*

"Glacier 51"* con verza acidula e noci pecan
"Glacier 51" black code with sour cabbage and pecans*

Fusillone alla "puttanesca" di cernia
"Puttanesca" fusillone pasta with grouper

Ombrina, giardiniera di cavolo e ostriche
Croaker, pickles cabbage and oysters

"Babà esotico"
Bagna al passion fruit, gel al lampone e wasabi, spuma al cocco
"Exotic Babà" with passion fruit, raspberry and wasabi gel, coconut foam

200 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

100 €

DORICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Lingua di manzo croccante, salsa "cacio e pepe", amarene e cipollotto
Crispy beef tongue, cheese and black pepper sauce, black cherries and spring onion

Tagliolino di zucca con erborinato di vacca e salsiccia di agnello
Pumpkin tagliolini with blue cheese and lamb sausage

Pluma di maiale iberico, pastinaca, fave di cacao e limone fermentato
Iberian pork pluma, parsnip, cocoa beans and fermented lemon

"Caffè corretto"
Cre moso alla gianduia, caffè 'arabica', mousse al marsala e gelato all'aglio nero
Gianduia cremeux, 'arabica' coffee, marsala mousse and black garlic ice cream

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, broccoli Bimi al sesamo, dragoncello e bernese
Soft egg, Bimi broccoli with sesame, tarragon and bearnaise

Raviolo ripieno di patate e cipollotto con fonduta di parmigiano
Ravioli stuffed with potatoes and spring onion with parmesan fondue

Come una parmigiana di melanzane
As eggplant parmigiana

La nostra "carrot cake"
Gel al mango e limone, cardamomo, zenzero candito
Our "carrot cake", lemon and mango gel, cardamom, candied ginger

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 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*