

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, scampo** e caviale con beurre blanc al dragoncello
*Veal tongue, scampi** and caviar with tarragon beurre blanc*

Tortelli ripieni con totani* e patate, bottarga e ricci di mare**
Tortelli pasta stuffed with squids and potatoes, bottarga and sea urchins***

Baccalà** affumicato, cicerchie e ostriche
*Smoked cod fish**, grass peas and oysters*

Petto d'anatra al mandarino con coratella, pastinaca e cacao
Duck breast with mandarin, pluck, parsnip and cocoa

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

€ 220

Bevande escluse
Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier
wine pairing selection by our Sommelier

€ 110

I menu sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table

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

IONICO

Il nostro menu degustazione di pesce
Our fish tasting menu

Ricciola** marinata alla fava tonka, sedano rapa e mandorle di mare
*Amberjack** marinated with tonka beans, celeriac and warty venus*

Risotto al whisky torbato con burro e alici
Peaty whisky scented risotto with butter and anchovies

Rombo chiodato con cavolfiore alla vaniglia, salicornia e champagne
Turbot fish with vanilla cauliflower, samphire and champagne

Millefoglie

Cre moso alla vaniglia, caramello al miso shiro, limone fermentato
Mille-feuille: vanilla crèmeux, shiro miso caramel, fermented lemon

€200

Bevande escluse
Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier
wine pairing selection by our Sommelier

€100

I menu sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table

-----DORICO-----

Il nostro menu degustazione di carne
Our meat tasting menu

Animella di vitello con fonduta di parmigiano, topinambur e caffè
Veal sweetbread with parmesan fondue, jerusalem artichoke and coffee

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

Filetto di manzo "Marango", foie gras e cassis, tartufo e cavolo
"Marango" beef fillet, foie gras and cassis, truffle and cabbage

"Pera e gianduia"
Cremoso di gianduia fondente, gelatina di pera alla cannella e mousse di mandorle
Dark gianduia crèmeux, pear jelly with cinnamon and almond mousse

€ 190

Bevande escluse
Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier
wine pairing selection by our Sommelier

€ 100

I menu sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table

Colle Oppio

Il nostro menu degustazione vegetariano
Our vegetarian tasting menu

Uovo morbido con stracotto di melanzane e spuma di provolone del monaco
Soft egg with stewed eggplant and provolone cheese foam

Tagliolini all'erborinato di bufala, cipollotto e noce pecan
Tagliolini pasta with buffalo blue cheese, spring onions and pecan nuts

Patata al quadrato con peperoni e aria alla "cacciatora"
Squared potato with peppers and cacciatore foam

"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

€160

Bevande escluse
Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier
wine pairing selection by our Sommelier

€ 100

I menu sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table

-----**Smart Menu**-----

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

€ 150

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

Special dish

Entrecôte di wagyū con verdure stagionali
Wagyū beef entrecôte with seasonal vegetables

€ 150 piatto singolo/ single dish

€ 75 in aggiunta o in sostituzione/ in addition or in replacement

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

Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara “shakerata”
“Shaken” Carbonara

€ 45 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*