

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

Menu Degustazione
Tasting Menu

Mosaico di capesante* e pescanoce, cetrioli e acqua di mare
Mosaic of scallops and nectarine, cucumbers and seawater*

Risotto all'acqua di tre pomodori, origano e gamberi rossi**
*Three tomatoes water risotto, oregano and red prawns***

Pancia di tonno* con cheviche di mais e piennolo
Tuna belly with corn cheviche and piennolo tomato*

Petto d'anatra affumicato, cavoletto di Bruxelles e uva fragola
Smoked duck breast, Brussels sprouts and strawberry grape

Dessert

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

Il nostro menu degustazione di pesce
Our fish tasting menu

Veli di ricciola** marinata alla rosa, scarola e lampone
*Veils of amberjack** marinated in rose, escarole and raspberry*

Fusillone alle cime di rapa con acciughe e crema di aglione
Fusillone pasta with turnip greens, anchovies and garlic cream

Roll di rana pescatrice, cannocchie** e pane al peperoncino
*Monkfish roll, mantis shrimps** and chili bread*

Dessert

Cocco, rabarbaro, fragole e verbena
Coconut, rhubarb, strawberries and verbena

€ 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

Il nostro menu degustazione di carne
Our meat tasting menu

Battuto di "Vicciola" piemontese, nocciole e carota bi-colore
Chopped "Vicciola" piemontese beef, hazelnut and bi-colored carrot

Spaghetti alla chitarra con quaglia alla brace e zucchine in carpione
Squared spaghetti pasta with grilled quail and marinated courgettes

Carré di maiale, peperone e pickles di fichi
Rack of pork, pepper and fig pickles

Dessert
Liquirizia, tamarindo e lampone
Licorice, tamarind and raspberry

€ 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

Il nostro menu degustazione vegetariano
Our vegetarian tasting menu

Tagliata di anguria, lattuga e uva di mare
Sliced watermelon, lettuce and sea grapes

Ravioli ripieni di mozzarella e limone, peperoni e mandorle
Ravioli stuffed with mozzarella cheese and lemon, peppers and almonds

Melanzane alla vaccinara
Vaccinara-style eggplant

Dessert
Cheesecake al sesamo nero e frutto della passione
Black sesame and passion fruit cheesecake

€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



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

Minimo d'ordine
Minimum order

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

€ 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

Carpaccio di scampi** e caviale, stracciata di bufala e pomodori secchi
*Scampi** and caviar carpaccio, buffalo stracciata and dried tomatoes*

€ 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

In aggiunta al menu degustazione
In addition to the tasting menu

€ 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,
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*