

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

Animella di vitello, spinaci alla scapece e maionese di cozze
Veal sweetbread, spinach "scapece" and mussel mayonnaise

Raviolo alla Nerano con canocchie e cannolicchi
Nerano-style ravioli with mantis shrimp and razor clams

Baccalà "Glacier 51" beurre blanc al sesamo, pomodoro secco e pepe lungo
Black cod "Glacier 51" beurre blanc with sesame, dried tomato and long pepper

Carrè di agnello con arachidi e carciofi
Rack of lamb with peanuts and artichokes

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

Veli di dentice marinato alla rosa, puntarelle e lampone
Veils of red snapper marinated in rose, chicory and raspberry

Tagliolino alle vongole, limone candito, aglio orsino e cenere affumicata
Tagliolini pasta with clams, candied lemon, wild garlic and smoked ash

Rombo alla brace con la sua spuma e taccole
Grilled turbot with its foam and snow peas

Agrumeto
Agrumi, noce pecan, gin
Citrus, pecan, gin

€ 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

Coniglio, melassa di fichi, fave e pecorino
Rabbit, fig molasses, broad beans and pecorino

Mezzi paccheri al burro acido con tartare di capra
Mezzi paccheri pasta with sour butter and goat tartare

Petto d'anatra affumicato, vignarola e pinoli
Smoked duck breast, "vignarola" and pine nuts

Sacher innovativa
Biscotto sacher, cremoso al cioccolato e gel di albicocca
Sacher biscuit, chocolate cream and apricot gel

€ 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

Asparago bianco, Parmigiano marinato al whisky e salsa bernese
White asparagus, Parmesan marinated in whiskey and béarnaise sauce

Risotto ai semi di fieno, polline di finocchio e peperoni
Risotto with hay seeds, fennel pollen and peppers

Uovo in doppia consistenza e piselli
Double consistency egg and peas

Dolce Onigiri
Risolatte alla vaniglia, mango, cassis, spuma al lampone e karkade
Vanilla milk-rice, mango, cassis, raspberry foam and karkadè

€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** -----

Minimo d'ordine
Minimum order

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

----- **Piatti special** -----

Special dishes

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

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

In sostituzione ad un piatto del menu degustazione
As a replacement for a dish from the tasting menu

€ 75

----- **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*