AROMA

@aroma_restaurant
aromarestaurant.it

Cenone di San Silvestro
New Year's Eve Menu

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

Ricciola, agrumi e carciofi
Amberjack, citrus fruits and artichokes

Carpaccio di fassona al caffe, tartufo nero e topinambur
Fassona beef carpaccio, coffee, black truffle and Jerusalem artichoke

Astice in crosta di n'duja, mandorle, caviale beluga e limone candito
Lobster in a 'nduja crust, almonds, Beluga caviar and candied lemon

Tagliolini al tartufo bianco
Tagliolini pasta with white truffle

Riso gran riserva con champagne e tartare di tonno balfegò
Gran Riserva rice with champagne and balfegò tuna tartare

Pezzogna al sale, scarola e salsa ai frutti di mare
Salt-baked gilt-head bream, escarole and seafood sauce

Carré di agnello, porto rosso e scorzanera
Rack of lamb, red port wine and salsify

Dolce armonia dorata
Golden Sweet symphony

AROMA

Executive Chef Giuseppe Di Iorio
Raffaele De Mase

Abbinamento Vini
Wine Pairing

Champagne Brut Cuvée Sir Winston Churchill 2018 - Pol Roger
Appius 2012 - San Michele Appiano
Chablis Grand Cru Vaudésir 2023 - Domaine Billaud Simon
Gaja & Rey 2024 - Gaja
Corton Charlemagne Grand Cru 2023 - Louis Latour
Barolo Ris. Cannubi "1752" 2009 - Damilano
Ornellaia 2022 - Tenuta dell'Ornellaia
Premier Cru Supérior Sauternes 2022 - Château d'Yquem

Gala Dinner Menu

Euro 1.400,00 p.p. con abbinamento vini euro 1.700,00
Euro 1.400,00 p.p. with wine pairing Euro 1.700,00