

AROMA



Nel darVi il benvenuto, l'Executive Chef Giuseppe Di Iorio vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico nel quale 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.

Executive Chef: Giuseppe Di Iorio
Restaurant manager: Alessandro Orfini

Menu Degustazione
Tasting Menu

Triglia, pomodoro, olive e mandorle
Red mullet, tomato, olives and almonds

Risotto all'astice, taccole e limone nero
Lobster risotto, snow peas and black lemon

Glacier 51*, cime di rapa e ricci
*Toothfish " Glacier 51 **", turnip greens and sea urchins*

Carrè di agnello alla "Vignarola"
Rack of lamb in "Vignarola"

Dessert

Il Colosseo: Visciola e ricotta
The Coliseum: Sour cherries and ricotta cheese

€ 250

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 120

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

IONICO

Il nostro Menu degustazione di pesce
Our fish tasting menu

Nizzarda di tonno**
*Tuna fish** "nicoise"*

Gnocchi verdi con ragù del Mediterraneo
Green gnocchi with Mediterranean ragout

Ricciola**, agretti, caviale e beurre blanc
*Amberjack**, salad cress, caviar and beurre blanc*

Dessert

Mousse di mela verde, piselli alla menta e gel di aneto
Green apple mousse, mint peas and dill gel

€ 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 carne
Our meat tasting menu

Faraona, zucchine, straciatella e nocciole
Guinea fowl, courgettes, straciatella cheese and hazelnuts

Ravioli di quaglia e tartufo di stagione
Quail-filled ravioli and seasonal truffle

Pancia di maiale, bernese alla senape e carote
Pork belly, mustard bérnaise and carrots

Dessert

“Babà” fava tonka e agrumi
Tonka bean and citrus scented

€ 200

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 vegetariano
Our vegetarian tasting menu

Porro, fonduta di feta e quinoa
Leek, feta cheese fondue and quinoa

Spaghetti agli asparagi e parmigiano al whisky torbato
Spaghetti with asparagus and parmesan with peaty whiskey

Scarola in crosta di pane, pinoli e uvetta
Escarole in bread crust, pine nuts and raisin

Dessert

Melone e mandorle
Melon and almonds

€ 180

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

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

Special dish

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

€ 170 piatto singolo/ single dish
€ 85 in aggiunta o in sostituzione/ in addition or in replacement

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

Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara “shakerata”
“Shaken” Carbonara

E' possibile ordinare i piatti della tradizione in sostituzione
di una delle portate del menù degustazione scelto o in aggiunta, al costo di **€45**

*It is possible to order traditional dishes as a replacement
for one of the courses of the chosen tasting menu or in addition, at a cost of €45*



----- **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

€ 170



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, nuts, 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*