

# 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  
Resident Chef: Raffaele de Mase  
Restaurant Manager: Alessandro Orfini

## CORINZIO

### Menu Degustazione

#### *Tasting Menu*

Seppiolina scottata al lemongrass, zucchine e gel di mojito  
*Seared cuttlefish with lemongrass, zucchini and mojito gel*

Bottoncini capresi e coulis di datterino  
*Caprese bottoni pasta with datterino tomatoes coulis*

Branzino alla n'duja croccante e spuma di mandorle  
*Sea bass with crispy 'nduja and almond foam*

Carrè di agnello marinato al caffè, mais e funghi di stagione  
*Rack of lamb marinated with coffee, corn and seasonal mushrooms*

#### Dessert

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

**€ 270**

Bevande escluse  
*Beverage not included*

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

**€ 130**

Il menù degustazione è servito per persona ed è pensato per l'intero tavolo  
*The tasting menu is served per person and is designed for the entire table*

IONICO

**Il nostro Menu degustazione di pesce**  
*Our fish tasting menu*

Crudo di gamberi\*\* rossi, albicocche grigliate e gel di umeboshi  
*Raw red prawns\*\*, grilled apricots and umeboshi gel*

Riso invecchiato Gran Riserva, champagne e tartare di tonno\*\*  
*Gran Riserva aged risotto, champagne and tuna tartare\*\**

Millefoglie di sogliola con salsa alla mugnaia  
*Sole mille-feuille with "mugnaia" sauce*

Dessert

Armonia di fragoline di bosco, limone nero e the matcha  
*A harmonious blend of wild strawberries, black lemon, matcha tea*

**€ 230**

Bevande escluse  
*Beverage not included*

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

**€ 120**

**DORICO**

**Il nostro Menu degustazione di carne**

***Our meat tasting menu***

Tartare di manzo, melanzane fumé, gel di lampone e feta  
*Beef tartare, smoked eggplant, raspberry gel and feta cheese*

Fagottini ripieni di quaglia su vellutata di lattuga e tartufo estivo  
*Quail-stuffed fagottini pasta on a lettuce velouté and summer truffle*

Crepinette di coniglio, bieta e salsa alla cacciatora  
*Rabbit crepinettes, chard and cacciatora sauce*

Dessert

Ricordo della torta della nonna  
*A tribute to Grandma's cake*

**€ 210**

Bevande escluse  
*Beverage not included*

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

**€ 120**

**COLLE OPPIO**

**Il nostro Menu degustazione vegetariano**

*Our vegetarian tasting menu*

Fusione tra pomodoro e anguria  
*Fusion of tomato and watermelon*

Spaghetti con pesto di basilico, robiola e limone nero  
*Spaghetti with basil pesto, robiola, and black lemon*

Peperone ripieno con finocchi stufati e neve di kefir  
*Pepper stuffed with braised fennel and kefir foam*

Dessert

Come una zuccina alla scapece  
*Like zucchini à la scapece*

**€ 190**

Bevande escluse  
*Beverage not included*

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

**€ 120**



---

**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*

**€ 180**



---

**Antipasto special**

*Special starter*

Tataki di ricciola con verdure primaverili e salsa al sake  
*Tataki of amberjack with spring vegetables and sake sauce*

**€60**

---

**Primi piatti della tradizione**

*First courses of the roman tradition*

La nostra Amatriciana  
*Our Amatriciana*

Carbonara "shakerata"  
*"Shaken" Carbonara*

**€45**

---

**Main course special**

*Special main course*

Entrecôte di Wagyu con verdure stagionali  
*Wagyu beef entrecôte with seasonal vegetables*

**€ 180** piatto singolo / single dish

**€ 90** in aggiunta o in sostituzione / in addition or in replacement

E' possibile ordinare questi piatti in sostituzione  
di una delle portate del menù degustazione scelto, o in aggiunta al costo indicato.

*These traditional dishes can be ordered as a replacement  
for one of the courses of the chosen tasting menu, or in addition at the indicated cost.*

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, chapter3 Letter D, point 3*