

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

Sgombro grigliato “alla beccafico” con bieta, agrumi e spezie invernali
Grilled mackerel “alla beccafico” with chard, citrus and winter spices

Tortello ripieno di ossobuco, zafferano, prezzemolo e limone
Ossobuco filled tortello with saffron, parsley and lemon

Triglia marinata al miso e variazioni di broccoli
Miso marinated red mullet with broccoli variations

Filetto di capriolo, topinambur e ibisco
Venison fillet with Jerusalem artichoke and hibiscus

Dessert

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

€ 290

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 150

Il menu 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

Seppia scottata con ricci, cime di rapa, mandorle al limone nero
Seared cuttlefish with sea urchin, turnip greens and black lemon almonds

Risotto, mazzancolle e porcini
Prawns and porcini mushroom risotto

Rombo confit, scorzanera e beurre blanc agli agrumi
Confit turbot, salsify and citrus beurre blanc

Dessert

“Dolce Vendemmia”: uva e cannella
“Sweet Harvest”: Grape and Cinnamon

€ 250

Bevande escluse
Beverage not included

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

€130

DORICO

Il nostro Menu degustazione di carne

Our meat tasting menu

Anatra, foie-gras, uva confit e melassa di barbabietola

Duck, foie gras, confit grapes and beetroot molasses

Fusilli alla genovese di agnello, brodo di parmigiano vacche rosse

Lamb Genovese fusilli with red cow parmesan broth

Guancia di vitello, cavolfiore e aglio nero

Veal cheek, cauliflower and black garlic

Dessert

‘ Millefrolle ‘ al cacao, banana, arachidi e liquirizia

Cacao shortcrust, banana, peanuts and licorice

€ 230

Bevande escluse

Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier

Wine pairing selection by our Sommelier

€ 130

COLLE OPPIO

Il nostro Menu degustazione vegetariano

Our vegetarian tasting menu

Porro fondente, latte di macadamia, zenzero candito e quinoa soffiata

Confit leek, macadamia milk, candied ginger and puffed quinoa

Gnocchi alla romana, zucca in varie consistenze, blue di bufala e noci pecan

Roman-style gnocchi, pumpkin in various textures, buffalo blue cheese and pecans

Cardoncello idratato al the lapsang Souchong e variazioni di pepi

Hydrated cardoncello mushroom, Lapsang Souchong tea and pepper variations

Dessert

Tarte Tatin di cipolla caramellata

Caramelized onion Tarte Tatin

€ 210

Bevande escluse

Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier

Wine pairing selection by our Sommelier

€ 130



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

€ 190



Primi piatti della tradizione
First courses of the roman tradition

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara “shakerata”
“Shaken” Carbonara

€45

Piatti special
Special dishes

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

Astice agli agrumi e salsa al sake
Citrus lobster and sake sauce

€ 190 piatto singolo / single dish

€ 95 in aggiunta o in sostituzione / in addition or in replacement

Caviale Beluga siberiano e le sue guarnizioni
Siberian Beluga sturgeon caviar with its garnishes

€ 200 - 30gr - in aggiunta / *in addition*

€ 280 - 50gr - in aggiunta / *in addition*

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

*These special 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, chapter 3 Letter D, point 3*