

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 bottoncini pasta with datterino tomatoes coulis

Branzino, nduja 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 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

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

Babà al passion fruit, pesche alla vaniglia e timo
Babà soaked with passion fruit, peaches, vanilla cream and thyme

€ 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 con foie gras, bieta e salsa alla cacciatora
Rabbit crepinettes with foie gras, chard and cacciatora sauce

Dessert

‘ Millefrolle ‘ al cacao, banana, arachidi e liquirizia
Cacao shortcrust, banana, peanuts and licorice

€ 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 candito
Spaghetti with basil pesto, robiola, and candied 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 marinata agli agrumi e salsa al sake
Tataki of amberjack marinated with citrus 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, chapter 3 Letter D, point 3*