

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

Seppioline scottate al lemon grass, piselli e gel di mojito
Seared cuttlefish with lemongrass, green peas and mojito gel

Cavatelli con coniglio, verdure di stagione e aglio nero
Cavatelli with rabbit, seasonal vegetables and black garlic

Branzino croccante alla n'duja con cavoletti di Bruxelles e salsa di mandorle
Crispy sea bass with 'nduja, Brussels sprouts and almond sauce

Lombo di agnello marinato al caffè e carciofi
Lamb loin marinated with coffee and artichokes

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

Carpaccio di gamberi** rossi, nespole grigliate e gel di umebosci
*Carpaccio of red prawns**, grilled medlars and umeboshi gel*

Riso invecchiato Gran Riserva, champagne, scampi** e caviale
*Gran Riserva aged risotto, champagne, scampi** and caviar*

Sogliola alla mugnaia con brunoise di verdure
Sole meunière with vegetables brunoise

Dessert

Ananas, cocco, cioccolato fondente e menta
Pineapple, coconut, dark chocolate and mint

€ 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

Faraona ripiena con borragine, fave e fondo di fieno
Guinea fowl stuffed with borage, broad beans and hay stock

Bottoni di pasta con pecora, ciliegie e aria cacio e pepe
Bottoni pasta with sheep, cherries and "cacio e pepe" foam

Vitello, lattughino grigliato e salsa di sesamo
Veal, grilled baby lettuce and sesame sauce

Dessert

Sfogliato, spuma di zabaione e nocciole
Flaky pastry, zabaione foam and hazelnuts

€ 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

Tartelletta alla "vignarola" e aceto balsamico invecchiato
"Vignarola" tartlet and aged balsamic vinegar

Spaghetti con crescione, pesto di aglio orsino, robiola e limone
Spaghetti with watercress, wild garlic pesto, robiola cheese and lemon

Asparagi scottati, spugnole e fragole con fonduta di parmigiano
Blanched asparagus, morel mushrooms and strawberries with parmesan fondue

Dessert

Risotto, radicchio e noci
Risotto, radicchio and walnuts

€ 190

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 120

Piatto special

Special dish

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

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

€ 180



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*