

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

Menu Degustazione
Tasting Menu

Ricciola demi-cuit alla "Mediterranea"
Demi-cuit amberjack in a "Mediterranean style"

Risotto all'astice, crescione e ciliegie
Lobster risotto, watercress and cherries

Dentice agli agrumi, crema di bufala affumicata e tarallo al finocchietto
Citrus snapper, smoked buffalo mozzarella and fennel taralli

Anatra, albicocche e cipollotti
Duck, apricots and spring onions

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

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

Il nostro Menu degustazione di pesce
Our fish tasting menu

Crudo di scampi**, caramello, lime e avocado
*Raw scampi**, caramel, lime and avocado*

Fusillone con scorfano, peperoni e aglio nero
Fusillone with scorpion fish, peppers and black garlic

Crepinette di San Pietro con salicornia, caviale e salsa allo champagne
John Dory crepinette with samphire, caviar and champagne sauce

Dessert

Bignè al cocco, lampone e ravanella
Bignè with coconut, raspberries and radish

€ 220

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 110

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

Il nostro Menu degustazione di carne
Our meat tasting menu

Pastrami, barbabietola cotta al sale e la sua melassa
Pastrami, salt-cooked beetroot and its treacle

Caramelle di pasta ripiene di coniglio, parmigiano vacche rosse, vermouth e pistacchi
Rabbit-stuffed pasta, red cow parmesan, vermouth and pistachios

Carrè di agnello al caffè e funghi di stagione
Rack of lamb, coffee and seasonal mushrooms

Dessert

“Banana split”
Banana and lime cake, strawberry gel, cream and chocolate sauce

€ 200

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 110

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

Il nostro Menu degustazione vegetariano
Our vegetarian tasting menu

Tartelletta con porcini, agrumi e aceto balsamico bianco
Porcini mushrooms tartlet, citrus fruits and white balsamic vinegar

Spaghettone, zucchine e limone nero
Spaghettone, zucchini and black lemon

Come una melanzana grigliata
As a grilled aubergine

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

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

----- **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 whit previsions of EC Regulation 853/2004, Annex III,section
VIII, chapter3 Letter D, point 3*