

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

Tataki di ricciola, salsa agli agrumi e sakè
Amberjack tataki, citrus sauce and sakè

Risotto allo zafferano, polvere di cavolo nero, anatra affumicata e nocciole
Saffron risotto, black cabbage powder, smoked duck and hazelnuts

Triglia, gamberi rossi** e millefoglie di topinambur
*Red mullet, red prawns** and Jerusalem artichoke mille-feuille*

Faraona ripiena funghi, salsa al tartufo e scorzonera
Guinea fowl stuffed with mushrooms, truffle and salsify sauce

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

IONICO

Il nostro Menu degustazione di pesce

Our fish tasting menu

Velo di seppia*, patate al limone e broccoli romani

Cuttlefish veil, lemon potatoes and roman broccoli*

Orecchiette di grano arso, moscardini e mousse di cicoria

Burnt wheat orecchiette pasta, baby octopus and cicory mousse

Rombo, frutti di mare e bouillabaisse

Turbot, seafood and bouillabaisse

Dessert

Melograno & Pistacchio

Pomegranate & Pistachio

€ 220

Bevande escluse

Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier

Wine pairing selection by our Sommelier

€ 110

DORICO

Il nostro Menu degustazione di carne

Our meat tasting menu

Vitello marinato con foglie di capperi, spuma di salsa tonnata e giardiniera

Veal marinated with capers, tuna sauce foam and pickled vegetables

Lingotti di coda alla vaccinara, sedano rapa e pecorino romano

Lingotti pasta with oxtail, celeriac and roman pecorino cheese

Capriolo* alle spezie autunnali, crema di foie gras, radicchio e barbabietola

Autumn spices roe deer, foie gras cream, radicchio and beetroot*

Dessert

"Mont Blanc"

"Mont Blanc"

€ 200

Bevande escluse

Beverage not included

Abbinamento dei vini del nostro Sommelier

Wine pairing selection by our Sommelier

€ 110

COLLE OPPIO

Il nostro Menu degustazione vegetariano

Our vegetarian tasting menu

Cavolfiore arrostito, tartufo e bufala affumicata
Roasted cauliflower, truffle, and smoked buffalo mozzarella

Pasta mista con zucca Delica, castagne, blue di bufala e neve di prezzemolo
Delica pumpkin mix pasta, chestnuts, buffalo blue cheese and parsley snow

Finocchio fondente al pepe rosa con grano saraceno soffiato e salsa agli agrumi
Pink pepper warm fennel, puffed buckwheat, and citrus sauce

Dessert

Melanzana e cioccolato
Eggplant and chocolate

€ 180

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 110

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
with provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3 Letter D, point 3*