

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

Velo di seppia*, patate al limone e broccoli romani
Cuttlefish veil, lemon potatoes and roman broccoli*

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

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

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

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*

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

Spaghettone, gamberi rossi, lapsang souchong e passatina di lenticchie
Spaghettone pasta, red prawns, Lapsang Souchong, and lentil purée

Rombo, frutti di mare e bouillabaisse
Turbot, seafood and bouillabaisse

Dessert

Melograno & Pistacchio
Pomegranate gel, pistachio shortcrust and mousse

€ 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

Guancia di vitello con polenta bianca e verza
Veal cheek with white polenta and savoy cabbage

Piramide di pasta ripiene di anatra arrosto, verdure di stagione e mousse di parmigiano
Pyramid of pasta filled with roast duck, seasonal vegetables, and parmigiano mousse

Capriolo* alle spezie autunnali, crema di foie gras, radicchio e barbabietola
Autumn spices roe deer, foie gras cream, radicchio and beetroot*

Dessert

"Mont Blanc"

Milk chocolate mousse, black currant gel, robiola cheese and marron glacé

€ 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

Cavolfiore arrostito, tartufo e mozzarella di bufala
Roasted cauliflower, truffle, and 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
Aubergine terrine with passion fruit, dark chocolate cremeux, blackberry gel

€ 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, chapter 3 Letter D, point 3*