

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.

Resident Chef: Fabio Sangiovanni
Restaurant manager: Alessandro Orfini

Menu Degustazione
Tasting Menu

Scampi**, Provolone del Monaco, tarallo napoletano e dragoncello
*Scampi**, Provolone del Monaco cheese, neapolitan tarallo and tarragon*

Ravioli ripieni di genovese di coniglio, yogurt acido e lemongrass
Ravioli filled with rabbit "genovese", sour yoghurt and lemongrass

Sogliola* croccante, robiola, capperi e cavolfiore
Crispy Sole, robiola cheese, capers and cauliflower*

Lombo di agnello, pistacchio e pastinaca
Lamb loin, pistachio and parsnip

Dessert

Il Colosseo: Visciola e ricotta
The Coliseum: Sour cherries and ricotta cheese

€ 220

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 110

I menù sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table

Il nostro Menu degustazione di pesce
Our fish tasting menu

Ricciola*, porro bruciato, mela e beurre blanc
Amberjack, burnt leek, apple and beurre blanc*

Spaghettone di Gragnano, vongole e friggirelli
Gragnano spaghetti, clams and sweet peppers

Rombo* e Champagne, bernese di ricci di mare e lattughino
Turbot and Champagne, sea urchin bernese and lettuce*

Dessert

Mousse allo yogurt e litchi, namelaka alla barbabietola e gel di ibisco
Yoghurt and lytchee mousse, red beetroot namelaka and hibiscus gel

€ 200

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 100

I menu sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table

DORICO

Il nostro Menu degustazione di carne
Our meat tasting menu

Animella di vitello marinata al parmigiano, amaretto e caffè
Veal sweetbread marinated in parmesan cheese, amaretto and coffee

Mescafrancesca, topinambur "alla giudia", capra e menta piperita
Mescafrancesca pasta, jerusalem artichoke "alla giudia", goat and peppermint

Pluma iberica al ciliegio, sedano rapa e amarena
Iberian pork pluma with cherry, celeriac and sour cherries

Dessert

Crema al mascarpone e cardamomo con caffè e cioccolato fondente
Mascarpone cheese and cardamom cream with coffee and dark chocolate

€ 190

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 100

I menu sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table

Il nostro Menu degustazione vegetariano
Our vegetarian tasting menu

Uovo alla "milanese", peperoni e scorzonera
"Milanese" egg, peppers and black salsify

Risotto alla verza, parmigiano vacche rosse e perlage di aceto balsamico
Savoy cabbage risotto, red cows parmesan cheese and balsamic vinegar perlage

Zuppa di cipolla gratinata al caciocavallo e crostino al pomodoro
Onion soup gratin with caciocavallo cheese and tomato crouton

Dessert

Coccinella portafortuna
Matcha tea dacquoise, pistachio, coconut cream and kumquat jam

€ 160

Bevande escluse
Beverage not included

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

€ 100

I menu sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all guests at the table



----- **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

€ 150



----- **Piatto special** -----

Special dish

Entrecôte di wagyū con verdure stagionali
Wagyū beef entrecôte with seasonal vegetables

€ 150 piatto singolo/ single dish
€ 75 in aggiunta o in sostituzione/ in addition or in replacement

----- **Piatti della Tradizione** -----

Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara “shakerata”
“Shaken” Carbonara

In aggiunta al menu degustazione
In addition to the tasting menu

€ 45

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*