

AROMA



Nel darVi il benvenuto, l'Executive Chef
Giuseppe Di Ioriovi accompagnerà in un rinnovato
percorso gastronomico

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

Lingua di manzo, salsa cacio e pepe, cipollotto e caviale
Beef tongue, "cacio e pepe" sauce, spring onion and caviar

Risotto alla maggiorana, tartare di capra e mirtilli
Risotto with majoram, goat tartare and blueberries

Ricciola** arrosto, porro, caffè e mela annurca
*Roasted amberjack**, leek, coffee and annurca apple*

Carrè di cervo, lampone e porcini
Rack of deer, raspberries and porcini mushrooms

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

Polpo** al barbecue, uva e cicoria
*Roasted octopus**, grapes and cicory*

Raviolo ripieno d'astice**, friarielli e Bernese
*Ravioli stuffed with lobster**, friarielli and Bernese sauce*

"Glacier 51*" con cannolicchi, cicerchie e castagne,
"Glacier 51" black cod, razor clams, wild peas and chestnuts*

Dessert

Cake di mela e cannella con chantilly di mascarpone artigianale e pinoli
Apple and cinnamon cake with homemade mascarpone chantilly and pine nuts

€ 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

Il nostro Menu degustazione di carne
Our meat tasting menu

Faraona marinata al ginepro, cavolo nero e senape
Guinea-fowl marinated with juniper, black cabbage and mustard

Fusillone al ragù d'anatra, crema di bufala e zafferano
Fusillone pasta with duck ragout, buffalo cheese cream and saffron

Filetto di vitello, radicchio alla brace e noci
Veal fillet, roasted radish and walnuts

Dessert

Mousse al grué di cacao, gel di guava e dragoncello, cremoso di gianduia fondente
Cocoa grué mousse, guava and tarragon gel, dark gianduja cream cremoux

€ 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 morbido, nocciole e cavolfiore alla vaniglia, spuma di parmigiano
Soft egg, vanilla scented cauliflower, hazelnuts and parmesan cheese foam

Tagliolino di grano saraceno al topinambur, aglio nero e capperi
Buckwheat tagliolini pasta with jerusalem artichoke, black garlic and capers

Sedano rapa e bieta bi-colore
Celeriac and bi-coloured chard

Dessert

Raviolo mille frutti
Fruity ravioli

€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

Carpaccio di scampi** e caviale, stracciata di bufala e pomodori secchi
*Scampi** and caviar carpaccio, buffalo stracciata and dried tomatoes*

€ 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, nut, 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*