

# AROMA



Nel darVi il benvenuto, l'Executive Chef Giuseppe Di Iorio vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico in cui 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***

Mosaico di capesante\* e pescanoce, cetrioli e acqua di mare  
*Mosaic of scallops\* and nectarine, cucumbers and seawater*

Risotto all'acqua di tre pomodori, origano e gamberi rossi\*\*  
*Three tomatoes water risotto, oregano and red prawns\*\**

Pancia di tonno\* con cheviche di mais e piennolo  
*Tuna belly\* with corn cheviche and piennolo tomato*

Petto d'anatra affumicato, cavoletto di Bruxelles e uva fragola  
*Smoked duck breast, Brussels sprouts and strawberry grape*

Dessert

Visciola e ricotta

*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 menu 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***

Veli di ricciola\*\* marinata alla rosa, scarola e lampone  
*Veils of amberjack\*\* marinated in rose, escarole and raspberry*

Spaghettone alle cime di rapa, scampi\*\* e crema di aglione  
*Spaghettone with turnip greens, scampi and garlic cream*

Medaglione di astice con cozze, salicornia e pane al peperoncino  
*Lobster medallion with mussels, samphire and chili bread*

Dessert

Cocco, rabarbaro, fragole e verbena  
*Coconut, rhubarb, strawberries and verbena*

**€ 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***

Tartare di "Vicciola" piemontese, nocciole e carota bi-colore  
*"Vicciola" piemontese beef tartare, hazelnut and bi-colored carrot*

Tagliolino con zucchine in carpione e quaglie alla brace  
*Tagliolino pasta with marinated zucchini and grilled quails*

Carré di maiale, peperone e pickles di fichi  
*Rack of pork, pepper and fig pickles*

Dessert  
Liquirizia, tamarindo e lampone  
*Licorice, tamarind and raspberry*

**€ 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***

Tagliata di anguria, lattuga e uva di mare  
*Sliced watermelon, lettuce and sea grapes*

Raviolo ripieno di mozzarella e limone, peperoni e mandorle  
*Raviolo stuffed with mozzarella cheese and lemon, peppers and almonds*

Melanzane alla vaccinara  
*Vaccinara-style eggplant*

Dessert  
Cheesecake al sesamo nero e frutto della passione  
*Black sesame and passion fruit cheesecake*

**€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*