

# AROMA



*Executive Chef Giuseppe di Iorio*

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,  
passione, ricerca, tecnica e 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,  
passion, research, technique and respect for the raw material.*

## CORINZIO

### Menu Degustazione *Tasting Menu*

Baccalà, cerfoglio, prataiolo bruno e pollo  
*Cod, chervil, brown champignon and chicken*

Lingua, "cacio e pepe" e lampone  
*Veal tongue "cacio e pepe" and raspberry*

Risotto al limone, calamari e foglia d'ostrica  
*Lemon risotto, squid, oyster leaf*

Raviolo di melanzane, piennolo, basilico e latte di bufala  
*Aubergine raviolo, piennolo, buffalo milk*

Ombrina, lattuga di mare, peperoni, olive e capperi  
*Croaker, sea lettuce, bel pepper, olives and cappers*

Petto d'anatra, finferli e mirtillo  
*Duck breast, chanterelle mushroom and blackberry*

Il Nido: passion fruit, mango, formaggio fresco e caramello  
*The Nest: passion fruit, mango, fresh cheese and caramel*

Euro 150,00

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere suggeriti dal nostro Sommelier  
*With wines by the glass suggested by our Sommelier*

Euro 230,00

Tutte le erbe utilizzate in cucina sono coltivate sulle nostre terrazze.  
*All the herbs used in our recipes are home-grown on our terraces.*

## IONICO

### Menu Degustazione

#### *Tasting Menu*

Tartare di fassona, uva fragola e cipolla di Tropea

*Fassona beef tartare, uva fragola and Tropea's onions*

Polpo, sedano rapa, pimento de spelect e limone

*Octopus, celeriac, pimento de spelect and lemon*

Maltagliato, rana pescatrice, salicornia, datterino giallo e pinoli

*Maltagliato pasta, monkfish, samphire, yellow cherry tomato and pinenuts*

Agnello, parmigiano, prugna e zucchine

*Lamb, parmesan, prunes and courgettes*

Il giardino: nocciola, thè matcha e sakè

*The garden: hazelnut, matcha thè and sakè*

Euro 130,00

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere suggeriti dal nostro Sommelier

*With wines by the glass suggested by our Sommelier*

Euro 190,00

## SMART MENU

Due portate a scelta più il dolce

*The choice of two courses and the dessert*

Euro 100,00

DORICO

Menu Degustazione  
*Tasting Menu*

Lingua, "cacio e pepe" e lamponi  
*Veal tongue, "cacio e pepe" and raspberries*

Ravioli di coda, pecorino, sedano e cacao  
*Ox tail ravioli, pecorino cheese, celery and cocoa*

Saltimbocca all' (Aroma)na  
*"Aroman" saltimbocca*

Maritozzo quaresimale e gelato allo zabaione  
*Lenten maritozzo and zabaione ice-cream*

Euro 120,00

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere suggeriti dal nostro Sommelier  
*With wines by the glass suggested by our Sommelier*

Euro 160,00

PIATTI DELLA TRADIZIONE  
*TRADITIONAL DISHES*

La nostra Amatriciana  
*Our Amatriciana Pasta*

Carbonara shakerata  
*"Shaken" Carbonara Pasta*

La scelta di un piatto della tradizione è in aggiunta o in sostituzione ad una portata dei Menu Degustazione  
*The choice of a traditional dish is in addition or "instead of" a Tasting Menu course*

Euro 32,00

DULCIS IN FUNDO  
DESSERT

Il Giardino: Cremoso alla nocciola, gelatina di Sakè e polvere di the Matcha  
*The Garden: Creamy hazelnut, Sakè jelly and Matcha the powder*

\*

Monterosa: Chantilly allo yogurt, sorbetto fragola e lamponi ghiacciati  
*Monterosa: Chantilly with yogurt, strawberry sorbet, frozen raspberry*

\*

Il Nido: Mango, frutto della passione e crema di formaggio fresco  
*The Nest: Mango, passion fruit and fresh cheese cream*

\*

Sorbetti: Frutti rossi, limone e mela verde  
*Sorbets: Red fruits, lemon and green apple*

Euro 22,00

SELEZIONE DEI CAFFE'  
COFFEE SELECTION

Santos Arabica Brasile

Indian Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

Euro 12

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 abbattimento rapido della temperatura (Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).

(\*\*) Il pesce destinato 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, fish, 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).*

*(\*\*)The fish 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.*