

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*

Sgombro affumicato, rafano, cipolla rossa e crumble di grissini alle noci
Smoked mackerel , horseradish, red onion and walnut breadsticks crumble

Lingua croccante di vitello "cacio e pepe" e lampone
Crispy veal tongue "cacio e pepe" and raspberry

Maltagliati con rana pescatrice, salicornia e pinoli alla finocchiella selvatica
Maltagliati pasta with monkfish, samphire and wild-fennel flavored pine nuts

Ravioli ripieni alla coda di bue, salsa al pecorino romano, fava di cacao e sedano bianco
Ravioli stuffed with oxtail, roman pecorino cheese sauce, cocoa bean and white celery

Pesce castagna in "guazzetto" con bietola rossa e olive taggiasche
Ray's bream in "guazzetto" with red chard and taggiasche olives

Filetti di maialino in crosta di erbe aromatiche, vellutata di finocchi e mele al calvados
Suckling pig fillets in aromatic herbs crust, fennel velouté, calvados flavored apples

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

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*

Filetti di triglia croccanti, crema di fagiolini, prugne al timo
Red mullet on green beans sauce and prunes with thyme

Tartare di fassona con erbe di campo, riso nero, gel di mele e uovo di quaglia
Fassona tartare with wild herbs, black rice, apple gel and quail egg

Spaghetti con alici di Cetara, pesto rosso e pane aromatizzato alla menta
Spaghetti pasta with "Cetara" anchovies, mint flavored bread and red pesto

Carré di agnello profumato al timo e pepe rosa con pressatina di patate ai tre colori
Rack of lamb flavored with thyme and pink pepper, three-color potato pressed

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

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 SMART MENU

Due portate a scelta più il dolce
The choice of two courses and the dessert

Euro 100,00

*

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

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.*