

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, funghi e alghe
Cod, mushrooms and seaweeds

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 capers

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, piment d'Espelette limone

Octopus, celeriac, Espelette pepper 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 170,00

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 12,00

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 whit provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III,section VIII,chapter3 Letter D,point 3.*