

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

Ricciola marinata alla fava tonka, mela annurca e avocado
Marinated amberjack, tonka bean, "annurca" apple and avocado

Animella di vitello al Parmigiano Reggiano e porcini
Veal sweetbread with Parmigiano Reggiano cheese and porcini mushrooms

Risotto, burro affumicato al whisky torbato e alici
Risotto whisky smoked butter and anchovies

Tortelli di patate, bottarga e ricci, salsa di aglio nero
Potatoes Tortelli, bottarga and sea urchin, black garlic sauce

Carré di rombo con salsa di ostriche e fagiolini di mare
Turbot carré with oyster sauce and seaweed

Trilogia di agnello con sedano rapa, rosmarino e visciole
Lamb trilogy with celeriac, rosemary and sour cherries

Variazione di cioccolato, mousse al fondente e gelato alla stracciatella
Chocolate variation, dark mousse and stracciatella ice-cream

190 €

Con proposta di abbinamento vini
With wine pairing

290 €

I menu degustazione sono serviti per tutti gli ospiti al tavolo
Tasting menus are served for all the guest at table

IONICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Uovo morbido, nocciole, provolone del monaco e tartufo bianco
Soft egg, hazelnuts, provolone cheese and white truffle

Rana pescatrice, friggirelli, vongole e limone
Monkfish, green peppers, clams and lemon

Spaghettonone alla "cacio e pepe" con gamberi** di Mazara
Spaghettonone "cacio e pepe" with Mazara's red prawns

Baccalà, pomodoro del piennolo, olive e capperi
Salted cod, "piennolo" tomatoe, olives and capers

Cre moso al caffè e gelato al cappuccino
Coffee cremeaux, and cappuccino ice-cream

170 €

Con proposta di abbinamento vini
With wine pairing

260 €

DORICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Lingua di bue, zucca, cardoncelli e liquirizia
Ox tongue, pumpkin, cardoncelli mushrooms and liquorice

Paccheri al ragù d'anatra e coriandolo
Paccheri pasta, duck ragout and coriander

Guancia di maiale iberico, cavolo nero e frutto della passione
Pork cheek, black cabbage and passion fruit

Gelée di ananas, pesca, sorbetto al lampone e salsa di albicocca
Pineapple jelly, peach, raspberry sorbet and apricot sauce

150 €

Con proposta di abbinamento vini
With wine pairing

220 €

----- **Smart Menu** -----

Due portate a scelta più un dolce
Choice of two courses and dessert

110 €

----- **Piatti della Tradizione** -----

Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana
Carbonara "shakerata"
"Shaken" Carbonara

Il piatto della tradizione è in aggiunta o sostituzione ad una portata del menu degustazione
The traditional dish is in addition or "instead of" a Tasting Menu course

35 €

----- **Piatti Special** -----

Special dishes

Piatto special in aggiunta o sostituzione ad una portata del menu degustazione
Special dish is in addition or "instead of" a Tasting Menu course

80€

Tagliolino al tartufo bianco

With the truffle tagliolino

130€

Astice blu del Mediterraneo

Mediterranean blue lobster

130€

Entrecôte di wagyū

Entrecôte di wagyū

130€

DESSERT

Dessert

Gelée di ananas, pesca, sorbetto al lampone e salsa di albicocca
Pineapple jelly, peach, raspberry sorbet and apricot sauce

Variazione di cioccolato, mousse al fondente e gelato alla stracciatella
Chocolate variation, dark mousse and stracciatella ice-cream

Cre moso al caffè e gelato al cappuccino
Coffee cremeaux, and cappuccino ice-cream

Soufflé alla vaniglia con gelato agli agrumi
Vanilla souffle with citrus ice-cream

Soufflé al cioccolato con gelato allo zenzero
Chocolate souffle with ginger ice-cream

25€

Selezione dei caffè

Santos Arabica Brasile

Indian Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

12€

DISTILLATI, VINI DA MEDITAZIONE E AMARI

Vini Da Dessert

<i>Passito di Pantelleria Bukkuram - Marco De Bartoli</i>	20€
<i>Marsala Superiore Vecchio Samperi - Marco De Bartoli</i>	25€
<i>Moscato d'Asti Zagarà - Marchesi di Barolo</i>	14€
<i>I Capitelli - Anselmi</i>	16€
<i>Chateau Les Justices Sauternes</i>	18€

Porto e Madera

<i>Porto LBV - Ramos Pinto 2015</i>	18€
<i>Porto Tawny -Ramos Pinto 10 y.o.</i>	18€
<i>Porto Tawny - Graham's 20 y.o.</i>	25€
<i>Vino Madeira Sercial - Blandy's 5 y.o.</i>	18€

Rhum

<i>Botran 16 y.o</i>	20€
<i>J.M. 2002-2007-2009 Trés Vieux Rhum Agricole</i>	25€
<i>Barbados 12 ans - Compagnie des Indes</i>	30€

Grappa

<i>Barbaresco - Gaja</i>	22€
<i>Amarone - Capovilla</i>	30€
<i>Breg Grävner - Capovilla</i>	30€
<i>Riserva Moscato, Nebbiolo - Evo</i>	15€
<i>Riserva Fumo - Evo</i>	18€

Bas Armagnac

<i>Chateau de Castex d'Armagnac 2000</i>	30€
<i>Chateau de Castex d'Armagnac 1995</i>	35€
<i>Chateau de Castex d'Armagnac 1979</i>	40€
<i>Dartigalongue 1990</i>	35€
<i>Domaine Boingnières Cèpages 1985</i>	50€

Cognac

<i>Grande Champagne Vesper - Delamain</i>	35€
-------------------------------------------	-----

Whisky

<i>Coal Ila Moch</i>	18€
<i>Laphroig 10 y.o.</i>	18€
<i>Lagavulin 16 y.o.</i>	24€
<i>Balvenie 21 y.o.</i>	50€
<i>Dalmore 12 y.o.</i>	20€
<i>Peats Beast malt Whisky</i>	21€

Selezione di Amari...	16€
------------------------------	-----

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).

(**)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,)sh, 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 previsions of EC Regulation 853/2004, Annex III,
section VIII, chapter3 Letter D, point*