

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, cous cous e germogli
Marinated amberjack cous cous and sprouts

Carpaccio** tiepido di manzo, tartufo e ricotta
Warm beef carpaccio, truffle and ricotta cheese

Risotto alla rapa rossa, ostrica e provola
Red turnip risotto, oyster and provola cheese

Ravioli ripieni alla "Vignarola"
"Vignarola" stuffed ravioli

Cernia bianca, salicornia e tartufo di mare
Stone bass, samphire and sea truffle

Filetto di bufalo, terrina di patate e peperoni
Buffalo fillet, potato terrine and peppers

Il Nido: Crema di formaggio fresco, dulcey e cioccolato
The Nest: Fresh cheese cream, dulcey and chocolate

170 €

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere
With wines by the glass suggested

260 €

IONICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Capesante** e carciofo alla giudia
*Scallops** and "giudia" artichokes*

Triglia ripiena al caprino con vellutata di piselli
Red mullet, goat cheese and green peas velut è

Paccheri, cipolla di Giarratana, caviale e limone
Paccheri pasta, Giarratana onions, caviar and lemon

Anatra all'arancia con insalata in agrodolce
Roasted duck with orange and sweet and sour salad

La Foresta nera: Cioccolato fondete e lampone
Black forest: Dark chocolate and raspberry

150 €

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere
With wines by the glass suggested

220 €

DORICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Arzilla, calamaretti** e broccoli romaneschi
*Ray fish, baby squids** and roman broccoli*

Carbonara "Shakerata" o la nostra Amatriciana
"Shaken" Carbonara or our Amatriciana

Lingua di vitello, "cacio e pepe" e lampone
Veal tongue "cacio e pepe" and raspberry

Maritozzo con gelato allo zabaione
Maritozzo with zabaione ice-cream

130 €

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere
With wines by the glass suggested

180 €

COLLE OPPIO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Uovo morbido, cipolle caramellate, provolone e the verde
Poached egg, onions, provolone cheese and green tea

Spaghetti al pomodorino del Piennolo e basilico
Spaghetti with Piennolo tomato and basil

Carciofi in due consistenze
Two ways artichokes

Il Giardino: nocciola, Sakè e Matcha
The Garden: hazelnut, Sakè and Matcha

130 €

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere
With wines by the glass suggested

180 €

Smart Menu

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

100 €

Piatti della Tradizione
Traditional dishes

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

La nostra Carbonara “shakerata”
Our “Shaked” Carbonara

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

34 €

DESSERT

Dessert

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

La Foresta Nera: Cioccolato fondente e lampone
Black Forest: Chocolate and raspberry

Il Nido: Crema di formaggio fresco, dulcey e cioccolato
The Nest: Fresh cheese cream, dulcey and chocolate

Maritozzo con gelato allo zabaione
Maritozzo with zabaione ice-cream

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

22 €

Selezione dei caffè

Santos Arabica Brasile

Indian Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

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,)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 3.*