

# 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*

Capesante\*\* con salicornia e pescanoco  
*Scallops\*\* with samphire and peach*

Uovo morbido, cipolla rossa, provolone e the verde  
*Poached egg, red onions, provolone cheese and green tea*

Tagliolino alla mozzarella, acciuga e bottarga  
*Tagliolino pasta with mozzarella, anchovies and bottarga*

Risotto con spugnole, quaglia e parmigiano stravecchio  
*Risotto with morel mushrooms, quail and extra aged parmesan*

Pezzogna, bietoline ai tre colori e calamaretti croccanti  
*Saddle seabream, three colored chards and crispy squids*

Filetto di vitello farcito con zucchine romane, stracciatella e basilico  
*Stuffed veal fillet with roman courgettes, stracciatella and basil*

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

**190 €**

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

**290 €**

La scelta dei menu degustazione è da intendersi la stessa per tutti i commensali  
*The choice of the tasting menu has to be the same for all the commensals*

---

IONICO

**Menu Degustazione**  
*Tasting Menu*

Ricciola\*\* marinata, mango e avocado  
*Marinated amberjack, mango and avocado*

Triglia alla melanzana su crema di provola affumicata  
*Red mullet, aubergine and smoked provola cheese*

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

Anatra, frutti rossi e insalatina agrodolce  
*Duck, red fruits and "sweet and sour" salad*

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

**160 €**

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

**250 €**

---

DORICO

**Menu Degustazione**  
*Tasting Menu*

Baccalà alla "bella donna"  
*Cod with olives, cappers and origano*

Sfoglia al pomodoro affumicato, gobbetti, fagiolini e patate  
*Smoked tomato pasta with prawns, green beans and potatoes*

Lingua di bovino, "cacio e pepe" e lampone  
*Bovine tongue "cacio e pepe" and raspberry*

Maritozzo, visciole e zabaione  
*Maritozzo, black cherry and zabaione ice-cream*

**140 €**

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

**210 €**

---

**Smart Menu**

---

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

**110 €**

---

**Piatti della Tradizione**

---

*Traditional dishes*

La nostra Amatriciana  
*Our Amatriciana*

Carbonara “shakerata”  
*“Shaken” Carbonara*

Piatto della tradizione da aggiungere al menu degustazione  
*Traditional dish in addition of a tasting menu course*

**35 €**

---

**Piatti Special**

---

*Special dishes*

Astice blu del Mediterraneo  
*Mediterranean blue lobster*

**120 €**

Entrecote di wagyu  
*Entrecote of wagyu*

**140€**

Piatto special da aggiungere o sostituire ad una portata del menu degustazione  
*Special dish in addition or replacing of a Tasting Menu course*

**80€**

---

**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, visciole e zabaione  
*Maritozzo, black cherry and zabaione ice-cream*

Sorbetti: Ananas e rosmarino, limone e melone  
*Sorbets: Pineapple and rosemary, lemon and melon*

**25€**

---

**Selezione dei caffè**

Santos Arabica Brasile

Indian Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

**12€**

**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/ 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 Très 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€

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 3.*