

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

Risotto al limone e calamari**
*Lemon risotto and squid***

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Ombrina, lattuga di mare, peperoni, olive e capperi
Croaker, sea lettuce, bel peppers, olives and cappers

Filetto di maialino, cime di rapa e funghi
Pork fillet, turnip greens and mushrooms

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

160 €

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

250 €

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 e limone
Octopus, celeriac, Espelette pepper and lemon

Maltagliato, rana pescatrice, salicornia, datterino giallo
Maltagliato pasta, monkfish, samphire, yellow tomato

Carré di agnello, parmigiano e zucchine
Rack of lamb, parmesan and courgettes

Il giardino: nocciola, thè matcha e sakè
The garden: hazelnut, matcha thè and sakè

140 €

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

210 €

DORICO

Menu Degustazione

Tasting Menu

Lingua di vitello, "cacio e pepe" e lamponi
Veal tongue, "cacio e pepe" and raspberries

Risotto crema di zucca, liquirizia e balsamico
Pumpkin Risotto, liquorice and balsamic vinegar

Saltimbocca all' (Aroma)na
"Aroman" saltimbocca

Maritozzo con gelato allo zabaione
Maritozzo with zabaione ice-cream

120 €

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

170 €

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 del Menu Degustazione
The choice of a traditional dish is in addition or “instead of” a Tasting Menu course

32 €

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

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, dulcèy e cioccolato
The Nest: Fresh cheese cream, dulcèy 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.