

AROMA

Menu 1

Aperitivo di benvenuto con canapès caldi e freddi

Welcome cocktail with hot and cold canapés

Tortino di asparagi e porri con tartufo nero di Norcia e uova di quaglia pochée

Asparagus and leek timbale with black truffle from Norcia and poached quail eggs

Risotto allo zafferano con brasato di manzo e olive nere in polvere

Saffron risotto, braised beef and black olive powder

Filetto di vitella in crosta di zucchine romane e mandorle al profumo di Amalfi

Veal fillet with courgette crust almonds and Amalfi perfumed

Brownie al cioccolato Guanaja 70% "Valrhona" con crema ai frutti

di bosco, finto marshmallow alla lavanda e sorbetto al ravanello su crumble al cacao

Guanaja 70% chocolate brownie with wild berries cream, false lavender marshmallow, radish sorbet on chocolate crumble

Costo a persona Euro 140,00 incluse le acque, il caffè ed il servizio

Price per person Euro 140,00 included water, coffee and service

Esclusiva AROMA/Restaurant rental fee: Euro 4500,00 IVA esclusa

AROMA restaurant c/o Hotel Palazzo Manfredi
Via Labicana, 125 - 00184 Roma



AROMA

Menu 2

Aperitivo di benvenuto con canapès caldi e freddi

Welcome cocktail with hot and cold canapés

* * * *

Vitello in crosta di pane con carciofi in agretto e salsa al rafano

Veal in bread crust with artichokes and horse-radish sauce

* * * *

Rigatoni di kamut con pomodorini guancia di Sauris e pecorino Romano

Kamut "Rigatoni" pasta with cherry tomatoes, Sauris bacon and Roman pecorino cheese

* * * *

Carré d'agnello profumati al timo e pepe rosa con timballino di parmigiana gratinata

Roast rack of lamb perfumed with thyme and pink pepper and gratinated "Parmigiana" timbale

* * * *

Fragola di Terracina in 4 diverse consistenze con sfere di sorbetto

all'Hibisco ,germogli di basilico e cialda alle mandorle

Terracina's strawberries in 4 different texture with Hibisco sorbet spheres, basil sprout and almond wafer

Costo a persona Euro 145,00 incluse le acque, il caffè ed il servizio

Price per person Euro 145,00 included water, coffee and service

Esclusiva AROMA/Restaurant rental fee: Euro 4500,00 IVA esclusa

AROMA restaurant c/o Hotel Palazzo Manfredi
Via Labicana, 125 - 00184 Roma



AROMA

Menu 3

Aperitivo di benvenuto con canapès caldi e freddi

Welcome cocktail with hot and cold canapés

* * * *

Tartare di Chianina su pesto di rucola, gel all'acqua di pomodoro e spuma al pecorino

"Chianina" beef tartare on a rucola pesto, tomato water gel and pecorino cheese foam

* * * *

Ravioli verdi farciti con carne bianche su crema di cacio cavallo podolico.

Home made green "Ravioli" pasta filled with white meat on a "Cacio cavallo" cheese cream

* * * *

Maialino da latte arrosto con finocchiella, paprika e mele caramellate al Calvados

Suckling baby pig with fennel, paprika and Calvados caramelized apple

* * * *

Tart di sablè al cocco con crema al passion fruit, gelatine di

mela verde, sorbetto al lime e clorofilla alla menta

Coconut tartelette with passion fruit cream, green apple gelatins, lime sorbet and mint chlorophyll

Costo a persona Euro 150,00 incluse le acque, il caffè ed il servizio

Price per person Euro 150,00 included water, coffee and service

Esclusiva AROMA/Restaurant rental fee: Euro 4500,00 IVA esclusa

AROMA

Menu 4

Aperitivo di benvenuto con canapès caldi e freddi

Welcome cocktail with hot and cold canapés

* * * *

Polpo su pesto al prezzemolo, foam di patate al limone

Octopus on a parsley pesto, lemon potato foam

* * * *

Torciglioni di semola con ragù di gallinella di mare, broccoli e olive taggiasche

Hand made "Torciglioni" pasta with sea bream, "Broccoli" and "Taggiasche" olives

* * * *

Scaloppa di spigola arrosto in guazzetto di calamaretti e verdure di stagione

Roasted Sea bass escalope with calamari guazzetto and seasonal vegetables

* * * *

Bon Bon di parfait al caffè "Arabica" con spugna e cialda al

pistacchio, gel di Kalhùà e sorbetto alle mandorle su glassa al cacao amaro

"Arabica" Coffee parfait with pistachio sponge and wafer, Kalhùà gelly and almond sorbet on a bitter icing

Costo a persona Euro 155,00 incluse le acque, il caffè ed il servizio

Price per person Euro 155,00 included water, coffee and service

Esclusiva AROMA/Restaurant rental fee: Euro 4500,00 IVA esclusa

AROMA restaurant c/o Hotel Palazzo Manfredi
Via Labicana, 125 - 00184 Roma



AROMA

Menu 5

Aperitivo di benvenuto con canapès caldi e freddi

Welcome cocktail with hot and cold canapés

Salmone cotto a bassa temperatura con purea di finocchio, cipolle rosse in agrodolce

Salmon cooked at a low temperature with pureed fennel, sweet and sour red onion

Busiate di grano duro con gamberoni rossi di Mazara, pachino confit e spinacino fresco

"Busiate" pasta with "Mazara" king prawns, Pachino confit and fresh spinach

Rombo in crosta di patate ratte e zucchine romane con sformatino di farro a vapore

Turbot in a "Ratte" potato and courgette crust with spelt steamed flan

Tris di cioccolato bianco, gelato al pistacchio di bronte e sorbetto al lampone.

Tris of white chocolates, "Bronte" pistachios ice cream and raspberries sorbet

Costo a persona Euro 160,00 incluse le acque, il caffè ed il servizio

Price per person Euro 160,00 included water, coffee and service

Esclusiva AROMA/Restaurant rental fee: Euro 4500,00 IVA esclusa

AROMA restaurant c/o Hotel Palazzo Manfredi
Via Labicana, 125 - 00184 Roma

