

AROMA



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 e passione, ricerca e tecnica ma soprattutto di 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 and passion, research and technique but above all respect for the raw material.

Resident Chef: Fabio Sangiovanni
Restaurant Manager: Alessandro Orfini

----- CORINZIO -----

Menu Degustazione
Tasting Menu

Lingua di vitello, scampi* e coulis di erbe
Veal tongue, langustines and erb dressing

Animelle di vitello con topinambur in due consistenze
Veal sweetbread with two consistencies Jerusalem artichoke

Risotto al mandarino e ostrica
Mandarin risotto and oyster

Scrigni di seppia*, patate ratte e il loro consomme'
Stuffed pasta, ratte potatoes, cuttlefish and it's own consomme'

Baccalà* "Glacier 51" affumicato con cicerchie, salicornia e cozze
Smoked cod" Glacier 51" with grass peas, samphire and mussels*

Entrecôte di wagyū con nocciole e cipolla brasata
Entrecôte of wagyū with hazelnuts and braised onion

Visciola e ricotta
Sour cherries and ricotta

240 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

120 €

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

Dentice** tiepido con puntarelle alla Romana e lampone
Warm red snapper with chicory and raspberry

Polpo* arrosto, bacche di goji e lattughino
Roasted octopus, goji berries and baby lettuce*

Tagliolino con astice e broccoli Siciliani
Tagliolino pasta with lobster and Sicilians broccoli

Variazione di rombo
Turbot fish variation

“Slice” di pizza

200 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

100 €

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

DORICO

Menu Degustazione
Tasting Menu

Tartare di manzo** con tuorlo fondente, provolone del monaco e tartufo
*Beef** tartare with egg yolk, provolone cheese mousse and truffle*

Spaghetti con costine di maiale, finocchietto e pinoli tostati
Spaghetti, pork ribs, wild fennel and toasted pine nuts

Guancia di vitello brasata con patata, gel di pompelmo e chips di polenta
Braised veal cheek, mashed potato, grapefruit gel and polenta chip

Il Sottobosco
The undergrowth

180 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

80 €

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

Colle Oppio

Menu Degustazione
Tasting Menu

La nostra parmigiana
Our parmigiana

Risotto al fieno, mirtilli selvatici e polline di finocchietto
Fenugreek risotto, wild blueberries and fennel powder

Terrina di patate e cicoria, carciofo croccante e aglio nero
Potato terrine, chicory, crispy artichoke and black garlic

Foresta Nera
Black Forest

160 €

Abbinamento vini del nostro Sommelier
Wine pairing selection by our Sommelier

80 €

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

Smart Menu

Due piatti più il dolce a vostra scelta dai menu degustazione
Two dishes plus dessert of your choice from the tasting menus

150 €

Piatti della Tradizione

Traditional dishes

In aggiunta o in sostituzione
In addition or in replacement

La nostra Amatriciana
Our Amatriciana

Carbonara "shakerata"
"Shaken" Carbonara

45 €

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).

(*) Prodotto congelato in origine.

(**) Gli alimenti destinati 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).

() Product frozen in origin*

*(**) Food 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, chapter 3 Letter D, point 3*