

# 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*

Capasante\*\* con salicornia e pescanoce  
*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*

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

Variazione di cioccolato, mousse fondente e gelato stracciatella  
*Chocolate variation, dark mousse and stracciatella ice-cream*

**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*

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

Cremoso al caffè e cioccolato bianco, gelato variegato al latte e caffè  
*Coffee and white chocolate cremeaux, milk and coffee ice-cream*

**160 €**

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

**250 €**

---

DORICO

---

**Menu Degustazione**  
*Tasting Menu*

Culatello di Zibello, fichi e caprino  
*Zibello's Culatello, figs and goat cheese*

Tacconella al pomodoro affumicato, gamberi e mandorle  
*Smoked tomato Tacconella pasta, prawns and almonds*

Baccalà, olive e capperi con acqua di pomodoro  
*Salt cod, olives and cappers with clarified tomato water*

Gelée di ananas, granita di pesca, sorbetto al lampone e salsa albicocca  
*Pineapple jelly, peach granitè, raspberry sorbet and apricot sauce*

**140 €**

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

---

**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 in aggiunta al menu degustazione  
*Traditional dish in addition to the tasting menu*

**35 €**

---

**Piatti Special**

---

*Special dishes*

Astice blu del Mediterraneo  
*Mediterranean blue lobster*

**120 €**

Entrecote di wagyu  
*Entrecote of wagyu*

**140€**

Piatto special in aggiunta o sostituzione ad una portata del menu degustazione  
*Special dish is in addition or “instead of” a Tasting Menu course*

**80€**

---

## DESSERT

---

### *Dessert*

Gelée di ananas, granita di pesca, sorbetto al lampone e salsa albicocca  
*Pineapple jelly, peach granitè, raspberry sorbet and apricot sauce*

Variazione di cioccolato, mousse fondente e gelato stracciatella  
*Chocolate variation, dark mousse and stracciatella ice-cream*

Cre moso al caffè e cioccolato bianco, gelato variegato al latte e caffè  
*Coffee and white chocolate cremeaux, milk and coffee ice-cream*

Soufflé alla vaniglia con gelato agli agrumi  
*Vanilla soufflé with citrus ice-cream*

Soufflé al cioccolato con gelato allo zenzero  
*Chocolate soufflé with ginger ice-cream*

**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.*

