

# AROMA

## BUSINESS LUNCH

### ANTIPASTI

Ceviche di gamberi,  
cocco e coriandolo  
(2)

Gazpacho di cetrioli e piselli,  
scalogno alla brace  
(1)

Pollo in agrodolce  
con crema di peperoni e arachidi  
(1, 5, 6)

### PRIMI

Risotto mantecato al mascarpone,  
pomodoro fresco, mozzarella di bufala  
e cumino  
(7)

Cous cous, spicy salmon  
e emulsione al pompelmo  
(1, 3, 4)

Spaghetti di nostra produzione,  
patata dolce, chorizo e brie  
(1, 7)

### SECONDI

Camembert fritto con panatura ai pistacchi,  
composta ai frutti rossi e insalata riccia  
(1, 3, 7, 8)

Diaframma di manzo,  
jus al cognac e patate Williams  
(1, 3, 7, 9, 12)

Tataki di aguglia, spuma al passion fruit  
e misticanza affumicata  
(1, 3, 4)

*Una coccola speciale  
dalla pasticceria di Aroma*

**Una/due portate a scelta | 25 euro**  
**Tre portate a scelta | 35 euro**

### STARTERS

Ceviche of prawns,  
coconut and coriander  
(2)

Cucumber and pea gazpacho,  
grilled shallots  
(1)

Sweet and sour chicken  
with pepper and peanut cream  
(1, 5, 6)

### FIRST COURSES

Risotto creamed with mascarpone,  
fresh tomato, buffalo mozzarella  
and cumin  
(7)

Cous cous, spicy salmon  
and grapefruit emulsion  
(1, 3, 4)

Homemade spaghetti,  
sweet potato, chorizo and brie  
(1, 7)

### SECOND COURSES

Fried Camembert with pistachio breading,  
red fruit compote and curly salad  
(1, 3, 7, 8)

Beef diaphragm,  
cognac jus and Williams potatoes  
(1, 3, 7, 9, 12)

Garfish tataki, passion fruit foam  
and smoked mixed salad  
(1, 3, 4)

*Special sweet cuddle  
from our Aroma pastry*

**One/two courses | 25 euro**  
**Three courses | 35 euro**

**DALLA GRIGLIA** *lo Chef consiglia*  
**FROM THE GRILL** *the Chef recommends*

COSCIA DI POLLO,  
POLENTA DI GRANO SARACENO ALLA GRIGLIA,  
VERDURE DI STAGIONE ED ERBETTEE  
**25euro**

TAGLIO DEL GIORNO  
CON VERDURE ALLA GRIGLIA,  
PATATE NOVELLE E MISTICANZA  
**24euro**

PESCATO DEL GIORNO  
INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE, VERDURE DI  
STAGIONE E MAYO ALLE ERBE (2)  
**28euro**

CHICKEN LEG,  
GRILLED BUCKWHEAT POLENTA,  
SEASONAL VEGETABLES AND HERBS  
**25euro**

CUT OF THE DAY  
WITH GRILLED VEGETABLES,  
NEW POTATOES AND MIXED SALAD  
**24euro**

CATCH OF THE DAY,  
FENNEL AND ORANGE SALAD,  
SEASONAL VEGETABLES AND HERB MAYO (2)  
**28euro**

**Acqua, calice di vino, pane, burro, caffè e coperto sono compresi / Water, glass of wine, bread, butter, coffee and cover included**

Gentile cliente, La informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a rivolgersi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova e derivati | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati  
1. Gluten | 2. Shell fish and derivatives | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soy | 7. Milk | 8. Fruit with shells | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesami seeds | 12. Sulfur dioxide superior to a 10 mg/kg | 13. Lupins | 14. Molluscs and crustaceans