

AROMA



“

*Un viaggio emozionante nel gusto attraverso un menù
che esprime creatività, bellezza, tecnica e passione.*

*Lo Chef Christian Melato vi introdurrà
in un mondo di sapori e colori che raccontano
una cucina contemporanea, essenziale nelle trasformazioni
delle materie prime, attraverso piatti nei quali
si respirano le sue esperienze, i suoi viaggi,
ma soprattutto l'anima di Aroma.*

”

ANTIPASTI

Tartare di ricciola, hummus nero, leche de tigre al cardamomo <i>(4-5-6-8-11)</i>	16 €
Capasanta, crema di cavolfiore affumicato, gel al lime, aria al cetriolo, corallo al nero <i>(1-7-14)</i>	18 €
Carpaccio di gambero rosso, stracciatella, crumble di pane, crema di avocado e mela verde <i>(1-2-7)</i>	22 €
Filetto di cervo al vin brulé, crema di porcini, polvere di cavolo nero, prugna candita, chips di porcino <i>(1-12)</i>	20 €
Lingua di manzo brasata, gel al chinotto e zenzero, sedano agrodolce, salsa al Bloody Mary <i>(9)</i>	15 €
La Rapa Rossa in 5 consistenze 🌿 <i>(1-6-7)</i>	14 €
Patanegra con grissini al lievito madre <i>(1)</i>	22 €

CRUDI DI PESCE

Selezione di crudi <i>(4)</i>	45 €
Gran selezione di crudi ed ostriche (secondo disponibilità del mercato) <i>(2-4-14)</i>	65 €
Gran selezione di crudi ed ostriche per due persone (secondo disponibilità del mercato) <i>(2-4-14)</i>	120 €



PRIMI

Spaghetti “Mancini”, sfumature di carciofo, polvere di olive taggiasche e rombo scottato <i>(1-4-7)</i>	18 €
Tagliolino al nero, battuta di tonno rosso, pane aromatizzato, tartufo nero e straciatella <i>(1-4-7)</i>	22 €
Raviolo al basilico ripieno di lepre cotta a bassa temperatura, pâté di fegatini, caviale di zenzero e frutti rossi <i>(1-3-7)</i>	22 €
Riso “Riserva San Massimo”, crema di zucca, fonduta allo Strachitunt, semi di zucca tostati alla soia, olio di porro alla brace, polvere di liquirizia 🌿 <i>(6-7-8)</i>	18 €
Gnocchi di tapioca affumicati, riduzione alla birra rossa, canocchie e il suo fondo <i>(1-2-3-4-7-12)</i>	16 €
Fusillone “Mancini”, ragù di capriolo, gel al Marsala, aria al gin <i>(1-7-9-12)</i>	18 €
Pacchero “Mancini” ai 3 pomodori, olio al basilico 🌿 <i>(1-7-9)</i>	16 €

SECONDI

Pancia di agnello al miele di corbezzolo, purea di patate viola, gel al mandarino arrosto <i>(7)</i>	24 €
Pluma di maialino iberico, savor, emulsione allo yogurt, misticanza affumicata, estratto di melograno <i>(7)</i>	28 €
Piccione alla brace, confettura di rabarbaro e zenzero, crema di nocciole tostate <i>(6-8)</i>	28 €
Maialino croccante, cime di rapa, scalogno in agrodolce <i>(11-12)</i>	24 €
Black cod confit, verdure di stagione, salsa “Pil pil” <i>(4-5)</i>	26 €
Brodetto rosso fuoco di gambero, San Pietro, ombrina e polpo <i>(2-4-12-14)</i>	24 €
Dentice, il suo fondo, crema di sesamo, lampone, chips di riso <i>(4-7-8-11)</i>	28 €
Pescato del giorno <i>(secondo disponibilità del mercato)</i>	Prezzo variabile per tipologia








GRIGLIA

Picanha di black angus	25 €
Filetto di manzo piemontese	35 €
Controfiletto di bisonte	35 €
Rib eye di manzetta prussiana	28 €

Costate e fiorentine secondo disponibilità, accompagnate dalle nostre salse home made

CONTORNI

Patate novelle arrosto  (7)	7 €
Insalatina mista 	6 €
Carciofi e olive taggiasche 	8 €
Purea di patate viola  (7)	7 €
Pinzimonio, vinaigrette all'aceto balsamico 	7 €



DESSERT

Millefoglie Aroma <i>(1-3-7-8)</i>	10 €
Arachide, caramello e yuzu <i>(5-7-8)</i>	10 €
Barbabietola, capperi, caprino, mandorla, biscotto di mais, finocchi <i>(1-7-8)</i>	10 €
Tortino al cioccolato, gelato ai lamponi fermentato <i>(3-5-8)</i>	10 €
Le monoporzioni dalla nostra “gemma”	6 €
Degustazione di 4 formaggi locali <i>(7)</i> <i>Accompagnati da confetture di nostra produzione e miele “Az. Agricola Benassi”</i>	16 €



PIAJO

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 SO₂ | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati

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 responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.



[in](#) [f](#) [@](#)

piajo.it