

AROMA




“

*Un viaggio nel gusto attraverso un menù
che esprime tutta la creatività e la passione dello
Chef Christian Melato.
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

Cubo di melanzana, jus pomodoro e stracciatella 	16 €
(7)	
Salmone “Ora King”, finocchi, estratto di rapa rossa, tosazu	18 €
(1-4)	
Pesce spada, passion fruit, caviale e pop di alga wakame	22 €
(3-4)	
Panino al latte, burro salato, filetti di sardina affumicati	16 €
(1-3-4-7)	
Carpaccio di manzetta prussiana, cicorino selvatico, porcini	18 €
Capriolo, funghi della Val seriana, spuma tonnata	20 €
(3-7)	
Patanegra con i nostri grissini	25 €
(1-3)	

Primi

Pacchero ai 3 pomodori  (1-7-9)	16 €
Riso al Castelmagno, mela verde e riduzione ai fichi  (7-9)	18 €
Spaghetti “Pastificio Massi”, burro affumicato, pepe timut, limone bio e katsuobushi (1-3-4-7)	22 €
Tagliolino al nero, tartare di tonno rosso, stracciatella, tartufo nero (1-3-4-7-9)	24 €
Ravioli di fagiano, il suo fondo, sfere al rum e porcino di quercia (1-3-7-9)	22 €
Gnocchetti di ricotta, ragù di guancetta di Vaca Veja al cacao (1-3-7-9)	20 €



Secondi

Costoletta di Mangalico porcini e castagne, sfumature di cavolfiore (7-8-9)	26 €
Maialino da latte, radicchio rosso tardivo, salsa al mirto (12)	28 €
Secreto di iberico, melanzana perlina, cagliatella e finger lime (1-6-7-11)	28 €
Cervo in salmì e confettura di frutti rossi (7)	38 €
Coscia d'anatra confit, crema di mais, gelato al fieno affumicato (3-7)	25 €
Polpo, melograno, uva fermentata, terrina di rapa rossa (4-14)	28 €
Astice, crema di polenta bianca, gel di rapa rossa, acqua di scamorza affumicata (2-7)	45 €
Pescato del giorno	Prezzo variabile per tipologia

Contorni

Patate novelle ✓	8 €
Cuore di carciofo e guanciale di Mangalico (7)	12 €
Insalata mista ✓	8 €
Pinzimonio ✓	8 €
Purea di patate alla francese ✓ (7)	8 €


Menù bambini

Pasta al pomodoro ✓ (1-3)	
Cotoletta alla milanese e patatine fritte (1-3)	25 €

Dolci

Millefoglie Aroma (1-3-7-8)	12 €
Arachide, caramello e yuzu (5-7-8)	12 €
Alloro nocciola e rosmarino (1-3-7-8)	10 €
Cioccolato Hukambi 53%, castagna, melagrana e pere (7-8)	12 €
Degustazione 4 formaggi accompagnata dal nostro tè bianca (7)	20 €
Degustazione di 5 stagionature del Parmigiano Reggiano (7)	24 €





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.

