

# AROMA

## BUSINESS LUNCH

### ANTIPASTI

Vitello CBT, carciofi  
e crema di parmigiano Reggiano  
(7)

Tarte tatin ai pomodorini,  
puma di mozzarella e basilico  
(1, 3, 7)

Bao al vapore ripieno  
di scarole, acciughe e pinoli  
(1, 3, 4, 8)

### PRIMI

Maccheroncini all'uovo,  
calamari patate e olive taggiasche  
(1, 3, 14)

Riso "Riserva San Massimo",  
estratto di barbabietola e roquefort  
(7)

Spaghetti di nostra produzione, broccoli,  
guanciale croccante e pecorino romano Dop  
(1, 7)

### SECONDI

Brasato di manzo al vino rosso, polenta  
croccante e spinacino  
(7, 12)

Pollo karaage, concentrato di mandarino,  
semi di girasole e germogli  
(6, 8)

Baccalà all'amatriciana  
(4, 12)

*Una coccola speciale  
dalla pasticceria di Aroma*

### STARTERS

Veal cooked at low temperature, artichokes  
and Parmigiano Reggiano cheese cream  
(7)

Tarte tatin with cherry tomatoes,  
mozzarella cheese foam and basil  
(1, 3, 7)

Steamed bao stuffed with escarole,  
anchovies and pine nuts  
(1, 3, 4, 8)

### FIRST COURSES

Egg maccheroni pasta, calamari,  
potatoes and black olives  
(1, 3, 14)

"Riserva San Massimo" rice,  
beetroot extract and Roquefort  
(7)

Homemade spaghetti, broccoli,  
crispy bacon and pecorino romano cheese  
(1, 7)

### SECOND COURSES

Braised beef in red wine,  
crunchy polenta and baby spinach.  
(7, 12)

Chicken karaage, mandarin concentrate,  
sunflower seeds and sprouts  
(6, 8)

Cod in Amatriciana style  
(4, 12)

*Special sweet cuddle  
from our Aroma pastry*

**Due portate a scelta | 25 euro**

**Tre portate a scelta | 35 euro**

**Two courses | 25 euro**

**Three courses | 35 euro**

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

HAMBURGER DI MANZO 220GR,  
PANE AI SEMI DI NOSTRA PRODUZIONE,  
CIPOLLA CAMELLATA, MAYO AL BACON,  
CHEDDAR PATATE AL FORNO  
E MISTICANZA (1, 3, 7, 8) - **25euro**

240GR CONTROFILETTO DI MANZO  
ALLA BRACE ACCOMPAGNATO  
DAI NOSTRI CONTORNI - **24euro**

200GR FILETTO DI PESCE GRIGLIATO DEL GIORNO,  
INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE,  
MAYO ALL'ERBA CIPOLLINA  
E VERDURE ALLA GRIGLIA (4, 7) - **28euro**

220GR BEEF BURGERS  
HOME MADE SEED BREAD, CARAMELIZED ONION,  
BACON MAYO, BAKED POTATO CHEDDAR  
AND MYSTICAL  
(1, 3, 7, 8) - **25euro**

240GR GRILLED BEEF SIR FILLET  
WITH OUR DISHES - **24euro**

200GR FILLET OF GRILLED FISH OF THE DAY  
FENNEL AND ORANGE SALAD  
AND CHIVES MAYO AND VEGETABLES  
ON THE GRILL (4, 7) - **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