

# AROMA

## BUSINESS LUNCH

### ANTIPASTI

Tacos con straccetti di manzo piccanti,  
hummus di fagioli neri  
e germogli di stagione  
(1, 3)

Battuta di branzino, estratto di sedano  
e mela verde, riso rosso soffiato  
(4)

Sformatino di carciofo, fonduta al bitto,  
guancialetto croccante e estratto di fichi  
(3, 7)

### PRIMI

Lasagna ai carciofi,  
fonduta di pecorino e speck  
(1, 3, 7)

Crema di ceci e barbabietola,  
pane croccante al rosmarino  
(1, 7)

Spaghetti di nostra produzione  
con pesto di cime di rapa e peperoncino,  
calamaretti scottati  
(1, 12)

### SECONDI

Diaframma di manzo marinato, savor,  
emulsione allo yogurt  
e insalatina di campo affumicata  
(7, 8)

Petto d'anatra, patata fondente alla vaniglia,  
carote e arancia  
(7)

Ombrina scottata, spuma al miso  
e indivia alla brace  
(4, 7)

*Una coccola speciale  
dalla pasticceria di Aroma*

### STARTERS

Tacos with spicy beef strips,  
black bean hummus  
and seasonal sprouts  
(1, 3)

Sea bass steak, celery  
and green apple extract, puffed red rice  
(4)

Artichoke flan, bitto cheese fondue,  
crispy bacon and fig extract  
(3, 7)

### FIRST COURSES

Artichoke lasagna,  
pecorino cheese fondue and speck  
(1, 3, 7)

Chickpea and beetroot cream,  
crispy rosemary bread  
(1, 7)

Homemade spaghetti  
with turnip greens and chilli pesto,  
seared calamari  
(1, 12)

### SECOND COURSES

Marinated beef diaphragm, savor,  
yogurt emulsion  
and smoked field salad  
(7, 8)

Duck breast, vanilla fondant potato,  
carrots and orange  
(7)

Seared croaker, miso foam  
and grilled endive  
(4, 7)

*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*

COSCIA DI POLLO NOSTRANO,  
POLENTINA ALLA BRACE  
E VERDURE DI STAGIONE  
**25euro**

CONTROFILETTO DI CAVALLO,  
INSALATINA DI PATATE DI MARTINENGO  
E VERDURE GRIGLIATE  
**24euro**

FILETTO DI BACCALÀ ALLA BRACE,  
ERBETTE, LAMPONI E PATATE ARROSTO (4)  
**28euro**

LOCAL CHICKEN LEG,  
GRILLED POLENTA  
AND SEASONAL VEGETABLES  
**25euro**

HORSE SIRLOIN, TYPICAL MARTINENGO' ZONE  
POTATO SALAD  
AND GRILLED VEGETABLES  
**24euro**

GRILLED COD FILLET, HERBS, RASPBERRIES  
AND ROASTED POTATOES (4)  
**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