

AROMA





“

Menù di Primavera

*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 e a km 0, essenziale nelle
trasformazioni delle materie prime, attraverso piatti
nei quali si respirano le sue esperienze,
le sue origini, ma soprattutto l'anima di AROMA.*

”

NOI

MENÙ DEGUSTAZIONE

Amuse bouche

Carpaccio di trota salmonata, limone del Garda,
puntarelle fresche, ravanelli e olio agrumato

(4)

Quaglia CBT ripiena di salsiccia della Valsesia e prugna, asparagi verdi,
cardoncelli, agrodolce di mela e fondo
di arancia

(3-7-9)

Raviolo del plin di grano saraceno ripieno di trota,
jus di manzo, olio alle erbe aromatiche del nostro orto


(1-3-4-7)

Costoletta di pecora gigante bergamasca,
accompagnata da crema di asparagi verdi
e asparago bianco di Bassano del Grappa,
confettura agrodolce di mango

(7-9-12)

Pre dessert

Lamponi freschi delle nostre Valli e Moscato di Scanzo

(3-7-12) 

100 €

Abbinamento calici

5 calici

40 €

Acqua, pane, burro, caffè e coperto sono compresi.





A MANO LIBERA

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro Chef Christian Melato, originario di Modena, ha creato un'esperienza culinaria unica per esaltare i sapori della sua terra d'origine

Culatello di Zibello stagionato 12 mesi
con il nostro gnocco fritto integrale
(1-7)

Tagliatelle, crema di Parmigiano Reggiano 96 mesi
e ragù di Bianca modenese
(1-3-7)

Tortellini in brodo di cappone
(1-3)

Cotoletta di manzo alla Petroniana,
patate arrosto
(1-3-7)

Tortino cioccolato e caffè
con crema inglese al nocino
✓ (3-7-8)

100 €

Abbinamento calici

5 calici

40 €

Acqua, pane, burro, caffè e coperto sono compresi.

Antipasti


Carpaccio di trota salmonata, limone del Garda,
puntarelle fresche, ravanelli e olio agrumato
(4) **18 €**

Culatello di Zibello stagionato 12 mesi
con il nostro gnocco fritto integrale
(1-7) **24 €**

Tacos croccante con straccetti di pecora speziati,
emulsione alla senape e porro croccante
(1-3-10) **16 €**

Quaglia CBT ripiena di salsiccia della Valsesia e prugna,
asparagi verdi, cardoncelli, agrodolce di mela e fondo
di arancia
(3-7-9) **25 €**

Tartare di scamone di Fassona Piemontese
condita, accompagnata da insalatina di carciofi freschi
a crudo e scaglie di Bagoss Bresciano
(7-10) **22 €**


Uovo "Az. Agricola Le Selvagge" di Lonno a km0,
accompagnato da asparago violetto di Albenga
e tartufo nero "Az. Agricola Savini"
(1-3-7) **20 €** 



Primi


Raviolo del plin di grano saraceno ripieno di trota,
jus di manzo, olio alle erbe aromatiche del nostro orto
(1-3-4-7) **20 €**

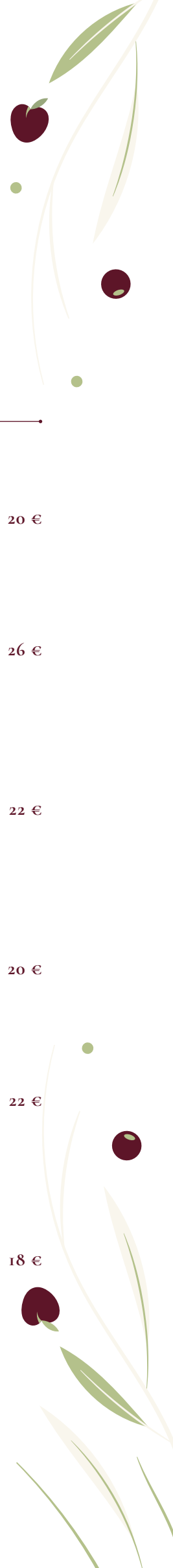
Tagliolino all'uovo al nero di seppia, tartare di tonno rosso
del mediterraneo, stracciatella pugliese e tartufo nero
uncinato "Az. agricola Savini"
(1-3-7) **26 €**

Riso "Riserva San Massimo" con pesto di erbe aromatiche
del nostro orto, "Agrì di Valtorta" presidio Slow Food
e bottarga di tuorlo d'uovo
(3-7-8) **22 €** 

Gnocchetti di piselli freschi, funghi cardoncelli
e fonduta al Taleggio Dop
(7) **20 €** 

Spaghetto di semola di grano duro all'albume
"Pastificio Massi" con ragù di agnello CBT
e crema di Parmigiano Reggiano di Bruna Alpina 48 mesi
(1-3-7-9) **22 €**

Pacchero pastificio Mancini ai 3 pomodori
con olio EVO al profumo di basilico
(1-7) **18 €** 




Secondi

Filetto di rombo farcito CBT al profumo di taruffo,
emulsione all'ostrica e croissant di patata
(1-3-4-7-9-12-14) **35 €**

Sandwich "Aroma Style" con Pluma di suino modenese
alla brace, pan brioches tostato, insalata scarola arrostita
al miele, cipolla croccante disidratata e salsa tartara
(1-3-7-6-10) **22 €**

Petto di piccione Piemontese alla brace, la sua coscetta
croccante, pan brioches ai fegatini glassati
al cioccolato fondente e salsa alle fragoline di bosco
(1-3-7-9-12) **28 €**

Costoletta di pecora gigante bergamasca,
accompagnata da crema di asparagi verdi
e asparago bianco di Bassano del Grappa,
confettura agrodolce di mango
(7-9-12) **28 €**

Il Topinambur in tutte le sue forme e consistenze
(7)  **20 €**



Contorni

Patate Ratte a pasta gialla arrosto



8 €

Stick di polenta taragna
e fonduta al Branzi delle Valli Orobie

(7)

10 €

Insalatina mista con baby lattuga, ravanelli,
sfoglie di carota e pomodorini Piccadilly



8 €

Pinzimonio

con la nostra vinaigrette all'aceto balsamico

(9)

8 €

Menù bambini

Pasta al pomodoro

(1-3)

25 €

Cotoletta alla milanese e patatine fritte

(1-3)

Dolci

Lamponi e Moscato


Cre moso ai lamponi con gelatina al Moscato di Scanzo su base di biscotto al cacao

(1-3-7) 

16 €

Cocco, limone e zafferano


Mousse di cocco con inserto al limone aromatizzato da zafferano e i suoi pistilli su biscotto sablée con finitura di gel al limone

(3-7-8) 

14 €

Gianduja, caffè e fieno

Cre moso alla gianduja, nocciole sbriciolate, inserto alla crema pasticceria al caffè e biscotto al cacao con gelato al fieno

(3-7-12) 

14 €

Millefoglie Aroma

Foglie di Shiso cristallizzate con crema Chantilly e gelato alla pasta sfoglia

(3-7-8) 

14 €

DOLCI IN VETRINA

La nostra filosofia di dolci della tradizione e non, rivisitati in chiave moderna dal Pastry Chef *Marcello Bonfanti*

10 €

Degustazione di 3 formaggi locali sul tagliere

18 €

Degustazione di 5 formaggi locali sul tagliere

24 €

(7) 

Degustazione di 5 stagionature del Parmigiano Reggiano

24 €



Acqua naturale o frizzante

3,50 €

Coperto

4,50 €



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.