

AROMA

BUSINESS LUNCH

ANTIPASTI

Alici del mediterraneo in tempura
su caponata di melanzane
(1, 4, 8)

Crostatina di asparagi e tuorlo d'uovo
marinato con fonduta al pecorino
(1, 3, 7)

Burrito con pulled pork,
guacamole e pico de gallo
(1, 3)

PRIMI

Bottoni di bufala con crema allo zafferano,
quinoa soffiata e rucola selvatica
(1, 3, 7)

Risotto ai piselli , Parmigiano Reggiano 48m
e polpettine di agnello
(7)

Spaghetti di nostra produzione
alla mediterranea
(1, 4)

SECONDI

Guancia di manzo brasata,
sedano rapa e arancia bbq
(7)

Seppia
piselli e limone
(14)

“Cotoletta”
di melanzane alla milanese
(1, 3, 7)

*Una coccola speciale
dalla pasticceria di Aroma*

Due portate a scelta | 25 euro

Tre portate a scelta | 35 euro

STARTERS

Mediterranean anchovies in tempura
on aubergine caponata
(1, 4, 8)

Asparagus and marinated egg yolk tart
with pecorino cheese fondue
(1, 3, 7)

Burrito with pulled pork, guacamole
and pico de gallo
(1, 3)

FIRST COURSES

Buttons with Mozzarella cheese,
saffron cream, puffed quinoa and wild rocket
(1, 3, 7)

Pea risotto, 48 months Parmigiano Reggiano
cheese and lamb meatballs
(7)

Homemade spaghetti
in Mediterranean' style
(1, 4)

SECOND COURSES

Braised beef cheek, celeriac
and bbq orange
(7)

Cuttlefish,
peas and lemon
(14)

Milanese-style
aubergine cutlet
(1, 3, 7)

*Special sweet cuddle
from our Aroma pastry*

Two courses | 25 euro

Three courses | 35 euro

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

COSCIA DI POLLO,
POLENTA DI GRANO SARACENO ALLA GRIGLIA,
VERDURE DI STAGIONE ED ERBETTEE
25euro

TAGLIO DEL GIORNO
CON VERDURE ALLA GRIGLIA,
PATATE NOVELLE E MISTICANZA
24euro

GAMBERONI, INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE,
VERDURE DI STAGIONE E MAYO ALLE ERBE (2)
28euro

CHICKEN LEG,
GRILLED BUCKWHEAT POLENTA,
SEASONAL VEGETABLES AND HERBS
25euro

CUT OF THE DAY
WITH GRILLED VEGETABLES,
NEW POTATOES AND MIXED SALAD
24euro

PRAWNS, FENNEL AND ORANGE SALAD,
SEASONAL VEGETABLES AND HERB MAYO (2)
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 SO₂ | 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