

AROMA

BUSINESS LUNCH

ANTIPASTI

Tartare di bue
con aria al Martini e arancia rossa
(10, 12)

Filetto di triglia,
puntarelle in due consistenze e burrata
(4, 7)

Vellutata di finocchi, ceci
e scalogno di Romagna IGP alla brace
(7)

PRIMI

Ravioli del plin
al sugo d'arrosto
(1, 3, 7)

Risotto al Castelmagno Dop
e crudo di asparagi
(7)

Spaghetti di nostra produzione
con tonno, peperoni e olive nere
(1, 4)

SECONDI

Baccalà, crema di ceci
e cime di rapa
(4)

Pollo Karaage marinato al gin,
arancia e insalata riccia
(1, 12)

Sandwich con roast beef di manzo piemontese,
salsa chimichurri e cipolla agrodolce
(1, 3, 7)

STARTERS

Beef tartare
with Martini flavor and blood orange
(10, 12)

Red mullet fillet,
chicory in two consistencies and burrata
(4, 7)

Creamy soup of fennel, chickpeas
and grilled Romagna PGI shallots
(7)

FIRST COURSES

Plin Ravioli
with roast sauce
(1, 3, 7)

Risotto with Castelmagno Dop
and raw asparagus
(7)

Homemade spaghetti
with tuna, peppers and black olives
(1, 4)

SECOND COURSES

Cod, chickpea cream
and turnip topsa
(4)

Chicken Karaage marinated in gin,
orange and salad
(1, 12)

Sandwich with Piedmontese beef roast beef,
chimichurri sauce and sweet and sour onion
(1, 3, 7)

*Una coccola speciale
dalla pasticceria di Aroma*

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

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

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

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

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

CATCH OF THE DAY,
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