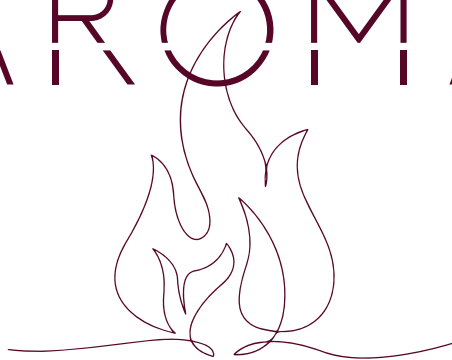


# AROMA



# GRIGLIA

Il tono rosso che caratterizza la sala di Aroma, richiama il colore della carne che da sempre viene cucinata sulla nostra storica griglia.

Questa tradizione continua anche oggi e abbiamo scelto per voi una selezione di tagli nazionali e dal mondo di prima qualità.

*The red tone that characterizes the Aroma Restaurant, recalls the color of the meat that has always been cooked on our historic grill. This tradition continues today and we have chosen for you a selection of top quality national and world cuts.*

## **TAGLI NAZIONALI ITALIAN CUTS**

Filetto di Chianina  
*Fillet of Chianina cattle*

240 gr | 39 €

Lombo di suino della Val di Chiana  
*Pork loin from the Val di Chiana (Tuscany)*

240 gr | 25 €

Costata di Marchigiana  
*Bone-in Ribeye of Marchigiana*

10 € | l'etto

Fiorentina di Marchigiana  
*T-Bone steak of Marchigiana*

12 € | l'etto

Filetto di Cavallo nostrano  
*Fillet of local horse*

240 gr | 32 €

## **TAGLI DAL MONDO CUTS FROM THE WORLD**

Rib Eye di Black Angus USA  
*Rib Eye of Black Angus USA*

240 gr | 45 €

Picanha di Black Angus USA  
*Picanha of Black Angus USA*

240 gr | 32 €

Tomahawk di Swami  
*Tomahawk of Swami*

10 € | etto

Controfiletto di Wagyu Giapponese A5  
*Sirloin of Japanese Wagyu A5*

100 gr | 50€