

# AROMA

## BUSINESS LUNCH

### ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane alla milanese  
e mayo al basilico  
(1, 3, 7)

Filetto di orata scottato, chutney di mango  
e chips di alga di mare  
(4)

Soufflè di canederlo  
su crema di spinaci novelli  
(1, 3, 7)

### PRIMI

Lasagne al ragù di fassona  
e cardoncelli  
(1, 3, 7)

Risotto ai peperoni,  
cozze e timo  
(7, 14)

Paccheri con crema di patate,  
pesto alle erbe e quinoa soffiata  
(1, 7, 8)

### SECONDI

Burrito con pulled pork,  
insalata coleslaw e salsa allo yogurt  
(1, 7, 10)

Tataki di tonno rosso, crema di mais,  
cipolla rossa agrodolce  
e mollica di pane nero croccante  
(7, 9, 12)

Petto d'anatra,  
crema di carote e bietole  
(7, 9, 12)

*Una coccola speciale  
dalla pasticceria di Aroma*

### STARTERS

Milanese' style aubergine parmigiana  
and basil mayo  
(1, 3, 7)

Seared sea bream fillet, mango chutney  
and seaweed chips  
(4)

Dumpling soufflé  
on baby spinach cream  
(1, 3, 7)

### FIRST COURSES

Lasagna with fassona meat ragù  
and cardoncelli  
(1, 3, 7)

Risotto with peppers,  
mussels and thyme  
(7, 14)

Paccheri pasta with potato cream,  
herb pesto and puffed quinoa  
(1, 7, 8)

### SECOND COURSES

Pulled pork' burrito, coleslaw salad  
and yogurt sauce  
(1, 7, 10)

Red tuna tataki, corn cream,  
sweet and sour red onion  
and crunchy black breadcrumbs  
(7, 9, 12)

Duck breast, carrot  
and chard cream  
(7, 9, 12)

*Special sweet cuddle  
from our Aroma pastry*

**Una/due portate a scelta | 25 euro**  
**Tre portate a scelta | 35 euro**

**One/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**

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 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