

AROMA





“

Menù d'Estate

*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

Pomodoro Cuore di Bue, pinoli,
maionese di pomodoro disidratato ed erbe spontanee

(3-8)   

Capasanta alla brace, carota confit,
caviale e panna acida

(4-7-14) 

Raviolo ripieno di crostacei, vongole veraci,
salicornia e limone del garda bio

(1-2-3-7-14)

Branzino al vapore in trama vegetale,
sfogliatella di patate e salsa alle acciughe del Cantabrico

(4-7) 

Pre dessert

Pesca, caramello e yogurt

(1-3-7)

100 €

Abbinamento calici

5 calici

40 €

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





A MANO LIBERA

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro Chef Christian Melato, modenese doc, ha creato per voi un'esperienza culinaria unica tra 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,
sfumature di stagione e olio agrumato 18 €
(4)  

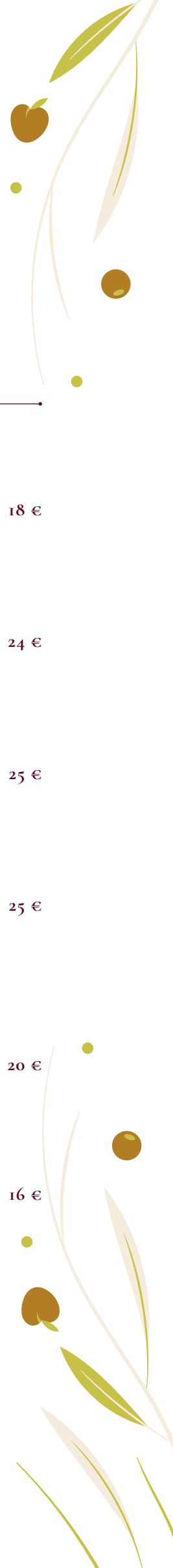
Culatello di Zibello stagionato 12 mesi
con il nostro gnocco fritto integrale 24 €
(1-7)

Capasanta alla brace, carota confit,
caviale e panna acida 25 €
(4-7-14) 

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

Tartare di scamone di Fassona Piemontese,
gel di cetriolo affumicato e acetosella 20 €
(10)  



Pomodoro cuore di bue, pinoli,
maionese di pomodoro disidratato ed erbe spontanee 16 €
(3-8)   





Primi


Raviolo ripieno di crostacei,
vongole veraci, salicornia e limone del Garda bio
(1-2-3-7-14) 24 €

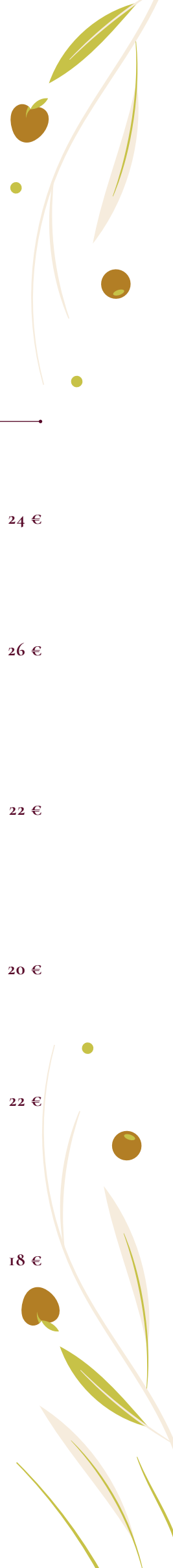
Tagliolino al nero di seppia, tartare di tonno rosso
del Mediterraneo, stracciatella pugliese
e tartufo nero estivo "Az. agricola Savini"
(1-3-4-7) 26 €

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 bergamasco
(7)   20 €

Spaghetto pastificio "Mancini", burro all'alga di mare,
purea di fragola sotto sale, calamaretti
ed emulsione al pompelmo rosa
(1-7-14) 22 €

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



Secondi

Branzino al vapore in trama vegetale,
sfogliatella di patate e salsa alle acciughe del Cantabrico
(4-7) 


30 €

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 ai frutti rossi
(1-3-7-9-12)

28 €

Lombo di coniglio CBT con il suo fondo al ginepro,
funghi della Val Seriana, confettura di nespole e lavanda
(7) 

26 €

Tataki di anguria, cipollotto in due consistenze
e salsa agrodolce
(6)    

18 €



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) 

25 €

Dolci

Pesca, caramello e yogurt

Cre moso di pesca gialla, il suo caramello e yogurt bianco

(1-3-7) 

14 €

Ananas, timo e basilico

Cre moso all'ananas, timo e sorbetto al basilico

(3-7-11)  

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

(3-7-8)  

14 €

Millefoglie Aroma

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

(1-3-7) 

16 €

DOLCI IN VETRINA

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

10 €

Degustazione di 5 formaggi

(7)  

24 €

Degustazione di 5 stagionature del Parmigiano Reggiano

24 €

Acqua naturale o frizzante

Coperto

3,50 €

4,50 €



No glutine



No lattosio



Vegetariano

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.



“

Summer Menu

*A journey into taste through a menu
which expresses all the creativity and passion
of Chef Christian Melato.*

*A mix of flavors and colors that expresses
the contemporary kitchen with local products,
essential in transformations of raw materials,
through dishes in which his experiences can be felt,
his roots, but above all the soul of AROMA.*

”

NOI

TASTING MENU

Amuse bouche

Cuore di bue tomatoes, pine nuts,
dehydrated tomatoes mayonnaise and wild herbs

(3-8)   

Grilled scallops, confit carrot,
caviar and sour cream

(4-7-14) 

Homemade ravioli filled with shellfish, clams,
glasswort and organic Garda lemon

(1-2-3-7-14)

Steam seabass wrappet in vegetables plot,
potatoes browset and Cantabrian anchovy sauce

(4-7) 

Pre dessert

Peach, caramel and yogurt

(1-3-7)

100 €

Wine pairing

5 glasses

40 €

Water, bread, butter, coffee and cover charge are included.



A MANO LIBERA

TASTING MENU

“Culatello di Zibello” ham aged for 12 months
with our wholemeal fried gnocco
(1-7)

Tagliatelle,
96 month Parmigiano Reggiano cream
and Modenese Bianca ragù
(1-3-7)

Tortellini in capon broth
🚫 (1-3)

Petroniana style beef cutlet,
roast potatoes
(1-3-7)

Chocolate and coffee cake
with walnut cream
🚫 (3-7-8)

100 €

Wine pairing
5 glasses

40 €

Water, bread, butter, coffee and cover charge are included.

Starters

Salmon trout carpaccio, Garda lemon,
shades of season and citrus oil

(4)  

18 €

“Culatello di Zibello” ham aged for 12 months
with our wholemeal fried gnocco

(1-7)


24 €

Grilled scallops, confit carrot,
caviar and sour cream

(4-7-14) 

25 €

CBT quail stuffed with Valsesia sausage and plum,
green asparagus, cardoncelli, sweet and sour apple and stock
of orange

(3-7-9) 

25 €

Fassona piedmontese rump tartare,
smoked cucumber jelly and sorrel

(10)  

20 €

Cuore di bue tomatoes, pine nuts,
dehydrated tomatoes mayonnaise and wild herbs

(3-8)   



16 €





First courses


Homemade ravioli filled with shellfish,
clams, glasswort and organic Garda lemon
(1-2-3-7-14) 24 €

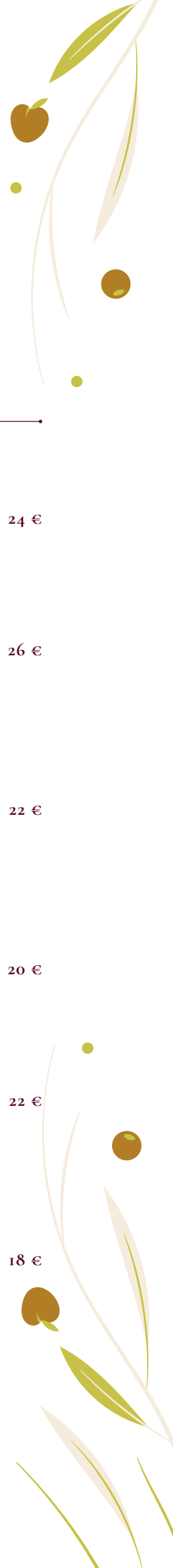
Tagliolini with squid ink, red tuna tartare from
the Mediterranean, Apulian stracciatella cheese
and summer black truffle by “Savini farm”
(1-3-4-7) 26 €

“Riserva San Massimo” rice with aromatic herb pesto
of our garden, “Agrì di Valtorta” Slow Food presidium
and egg yolk roe
(3-7-8)   22 €


Fresh pea dumplings, cardoncelli mushrooms
and Bergamo Taleggio cheese fondue
(7)   20 €

Spaghetti (by pasta factory Mancini), sea weed butter,
salted strawberries cream, squid
and air of pink grapefruit
(1-7-14) 22 €

Pacchero (by pasta factory Mancini) with 3 tomatoes
with basil-scented EVO oil
(1-7)  18 €



Main courses

Steam seabass wrappet in vegetables plot,
potatoes browset and Cantabrian anchovy sauce
(4-7) 


30 €

“Aroma Style” sandwich with Modena pork pluma
grilled, toasted brioches, roasted escarole salad
with honey, dehydrated crunchy onion and tartar sauce
(1-3-7-6-10)




22 €

Grilled Piedmontese pigeon breast, its leg crunchy,
brioches with glazed livers
with dark chocolate and red berries sauce
(1-3-7-9-12)

28 €

CBT rabbit loin, juniper and rabbit sauce,
Val Seriana mushrooms, medlar and lavender jam
(7) 

26 €

Watermelon tatakya, spring onion in two consistencies
and sweet and sour sauce
(6)   

18 €



Side dishes

Roasted yellow Ratte potatoes 8 €



Taragna polenta stick 10 €

and Branzi cheese fondue from the Orobie Valleys

(7)

Mixed salad with baby lettuce, radishes,
carrot flakes and Piccadilly cherry tomatoes 8 €



Pinzimonio with our balsamic vinegar vinaigrette 8 €

(9)

Children's menu

Pasta with tomato sauce

(1-3)

Wiener schnitzel and french fries

(1-3)

25 €

Desserts

Peach, caramel and yogurt

Creamy yellow peach, its caramel and white yogurt

(1-3-7) 

14 €

Pineapple, thyme and basil

Creamy pineapples, thyme and basil sorbet

(3-7-11)  

14 €

Gianduja, coffee and hay


Gianduja cream, crumbled hazelnuts, coffee custard insert and cocoa biscuit with hay ice cream

(3-7-8)  

14 €

Millefeuille Aroma

Crystallized Shiso leaves with Chantilly cream and puff pastry ice cream

(1-3-7) 

16 €

SWEETS IN THE DISPLAY WINDOW

“Our philosophy of traditional and non-traditional desserts, revisited in a modern key by pastry chef *Marcello Bonfanti*”

10 €

Tasting of 5 cheeses

(7)  

24 €

Tasting of 5 seasonings of Parmigiano Reggiano

24 €

Still or sparkling water

Cover charge

3,50 €

4,50 €



 Gluten free

 Lactose free

 Vegetarian

1. Gluten | 2. Shell fish and derivatives | 3. Eggs and derivatives | 4. Fish and derivatives | 5. Peanuts and derivatives | 6. Soy and derivatives | 7. Milk and dairy products | 8. Fruit with shells and derivatives | 9. Celery and derivatives | 10. Mustard and derivatives | 11. Sesame seeds and derivatives | 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ | 13. Lupins and derivatives | 14. Molluscs and derivatives

Dear customer, We inform you that some products may be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature reduction), respecting the self-control procedures pursuant to of the reg. CE 852/04. We therefore invite you to contact the room manager for all the information relating to the product you want.

AROMA



piajo-aroma.it

