



AROMA



NOI

MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Amuse bouche

Amuse bouche

Uovo soffice Az. Agr. Le Selvagge, crumble ai funghi porcini, crema di pastinaca e guanciaie

Soft-boiled egg from Le Selvagge farm, porcini mushroom crumble, parsnip cream, and jowlbacon

(1-3-7)

Riso “Riserva San Massimo” al topinambur e melassa al melograno

“Riserva San Massimo” rice with sunchoke and pomegranate molasses

(7)

Gnocchi di patate di Martinengo ripieni al Blu di Endine, burro profumato, riduzione ai frutti rossi e porro croccante

Potato gnocchi from Martinengo filled with “Blu di Endine” cheese, flavored butter, red fruit reduction and crispy leek

(1-3-7)

Assoluto di zucca

Pumpkin absolute

(7)

Pre dessert

Mela, arancia e pinoli

Apple, orange and pine nuts

(8)

100 €

Abbinamento calici | Wine pairing

5 calici / 5 glasses

40 €

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

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



A MANO LIBERA

MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Il nostro Chef Christian Melato, modenese doc,
ha creato per voi un'esperienza culinaria unica tra i sapori della sua terra d'origine
*Our Chef Christian Melato, a native of Modena,
has created for you a unique culinary experience among the flavors of its land of origin*

“Culatello di Zibello” ham aged for 12 months with our wholemeal fried gnocco
“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
Tagliatelle, 96 month Parmigiano Reggiano cream and Modenese Bianca ragù
(1-3-7)

Tortellini in brodo di cappone
Tortellini in capon broth
(1-3)

Cotoletta di manzo alla Petroniana, patate arrosto
Petroniana style beef cutlet, roast potatoes
(1,3,7)

Tortino cioccolato e caffè con crema inglese al nocino
Chocolate and coffee cake with walnut cream
(3-7-8)

100 €

Abbinamento calici | Wine pairing

5 calici/ 5 glasses

40 €

Acqua, pane, burro, caffè e coperto sono compresi.
Water, bread, butter, coffee and cover charge are included.



ANTIPASTI

STARTERS

Gnocco fritto con culatello di Zibello “Terre di Nebbia” DOP 24 €
Fried gnocco with DOP “culatello di Zibello” ham
(1)

Uovo soffice Az. Agr. Le Selvagge, crumble ai funghi porcini, crema di pastinaca e guanciale 18 €
Soft-boiled egg from Le Selvagge farm, porcini mushroom crumble, parsnip cream and jowlbacon
(1-3-7)

Cervo in crosta, salsa ai frutti rossi e biscotto salato alle castagne 20 €
Venison in pastry, red fruit sauce, and savory chestnut cookie
(3-7)

Animelle di vitello in sfoglia croccante con foie gras, spinacino, olio alle nocciole e jus di vitello 22 €
Sweetbreads in crispy pastry with foie gras, baby spinach, hazelnut oil and veal jus
(1-3-7)

Anguilla delle nostre valli in salsa agrodolce alle erbe spontanee con blinies e panna acida alle erbe spontanee 20 €
Eel from our valleys in sweet and sour sauce with wild herbs with blinis and sour cream with wild herbs
(1-3-4-7)

Tartare di tonno rosso, stracciatella, mollica di pane e tartufo nero 24 €
Red tuna tartare, stracciatella cheese, breadcrumbs and black truffle
(1-4-7)



PRIMI

FIRST COURSES

Gnocchi di patate di Martinengo ripieni al Blu di Endine, **18 €**
burro profumato, riduzione ai frutti rossi e porro croccante

*Potato gnocchi from Martinengo filled with “Blu di Endine” cheese, flavored butter,
red fruit reduction and crispy leek*

(1-3-7)

Ravioli di manzo all’olio, fondo bruno, rosmarino e polenta taragna soffiata **20 €**

Beef ravioli in oil, brown stock, rosemary and puffed taragna polenta

(1-3-7)

Paccheri pastificio “Mancini” ai 3 pomodori con olio EVO al profumo di basilico **18 €**

Paccheri (by pasta factory Mancini) with 3 tomatoes and basil-scented EVO oil

(1-7)

Spaghetto alla chitarra di grano arso, ragù di cosciotto di cinghiale al cacao **22 €**

Spaghetti alla chitarra with burned wheat, boar leg ragù with cocoa

(1-7)

Fregola ai frutti di mare, brodo allo zafferano e olio al dragoncello **24 €**

Fregola pasta with seafood, saffron broth, and tarragon oil

(2-4-14)

Riso “Riserva San Massimo” al topinambur e melassa di melograno **20 €**

“Riserva San Massimo” rice with sunchoke and pomegranate molasses

(7)



SECONDI

MAIN COURSES

Petto d'anatra, topinambur in due consistenze, cavolo cinese e salsa al mirtillo **22 €**

Duck breast, sunchoke in two textures, Chinese cabbage, and blueberry sauce

Petto di piccione Piemontese alla brace, la sua coscetta croccante, **28 €**
pan brioches ai fegatini glassati al cioccolato fondente e salsa ai frutti rossi

Grilled Piedmontese pigeon breast, its leg crunchy, brioches with glazed livers, dark chocolate and red berries sauce

(1-3-7-9-12)

Lombo di agnello croccante, crema di funghi, **26 €**
millefoglie di patate alla senape e vongole veraci

Crispy lamb loin, mushroom cream, mustard potato millefeuille and clams

(1-7-12)

Lobster roll "Aroma" con chips di tapioca alla rapa rossa **30 €**

Lobster roll "Aroma" with red beet tapioca chips

(1-2-3)

Assoluto di zucca **18 €**

Pumpkin absolute

(7)



CONTORNI

SIDE DISHES

Patate Ratte a pasta gialla arrosto 8 €

Roasted yellow Ratte potatoes

Stick di polenta taragna e fonduta al Branzi delle Valli Orobie 10 €

Taragna polenta stick and Branzi cheese fondue from the Orobie Valleys

(7)

Insalatina mista con baby lattuga, ravanelli,
sfoglie di carota e pomodorini Piccadilly 8 €

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

Pinzimonio con la nostra vinaigrette all'aceto balsamico 8 €

Pinzimonio with our balsamic vinegar vinaigrette

(9)

Cuore di carciofo con salsa pecorino e menta 8 €

Artichoke heart with pecorino cheese and mint sauce

(7)

MENÙ BAMBINI

CHILDREN'S MENU

Pasta al pomodoro 25 €

Pasta with tomato sauce

(1-3)

Cotoletta alla milanese e patatine fritte

Wiener schnitzel and french fries

(1-3)



DESSERT

DESSERTS

Pera, caramello e yogurt

14 €

Bavarese allo yogurt, pere Williams e il suo caramello

Yogurt Bavarian Cream, Williams Pears and their Caramel

(1,3,7)

Mela, arancia e pinoli

14 €

Mela sfogliata cotta in uno sciroppo di arancia con gelato ai pinoli tostati

Puff Pastry Apple Cooked in an Orange Syrup with Toasted Pine Nut Ice Cream

(8)

Gianduja, caffè e fieno

14 €

Cremoso alla gianduja, nocciole sbriciolate, inserto alla crema pasticcera al caffè e biscotto al cacao con gelato al fieno

Gianduja cream, crumbled hazelnuts, coffee custard insert and cocoa biscuit

with hay ice cream

(3-7-8)

Millefoglie Aroma

16 €

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

Crystallized Shiso leaves with Chantilly cream and puff pastry ice cream

(1-3-7)

DOLCI IN VETRINA

10 €

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

“Our philosophy of traditional and non-traditional desserts,

revisited in a modern key by pastry chef Marcello Bonfanti

Degustazione di 5 formaggi locali sul tagliere

24 €

Tasting of 5 local cheeses

(7)

Degustazione di 5 stagionature del Parmigiano Reggiano

24 €

Tasting of 5 local cheeses seasonings of Parmigiano Reggiano cheese



LA GRIGLIA

THE GRILL

TAGLI NAZIONALI

ITALIAN CUTS

Filetto di Chianina

Fillet of Chianina cattle

240 gr | 32 €

Lombo di suino della Val di Chiana

Pork loin from the Val di Chiana (Tuscany)

240 gr | 18 €

Costata di Marchigiana

Bone-in Ribeye of Marchigiana

8 € | l'etto

Fiorentina di Marchigiana

T-Bone steak of Marchigiana

8 € | l'etto

Filetto di Cavallo nostrano

Fillet of local horse

240 gr | 28 €

TAGLI DAL MONDO

CUTS FROM THE WORLD

Rib Eye di Black Angus USA

Rib Eye of Black Angus USA

240 gr | 30 €

Picanha di Black Angus USA

Picanha of Black Angus USA

240 gr | 24 €

Bavetta di Ternera Asturiana

Asturian Veal Flank

240 gr | 24 €

Pluma di maialino Iberico

Iberian pig plume

240 gr | 26 €





Acqua naturale o frizzante

Still or sparkling water

3,50 €

Coperto

Cover charge

4,50 €

Allergeni

Allergens

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 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

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.

Dear customer, we inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the regulation. CE 852/04. We therefore invite you to contact the room manager to obtain all the information relating to the product you desire.