

# AROMA

PROFUMI E SAPORI

*Benvenuti ad Aroma, dove la tradizione si fonde con l'innovazione.  
Non solo un ristorante, ma un progetto che nasce dal cuore.*

*In sala, Floriana vi accoglierà con premura,  
consigliandovi e guidandovi attraverso un viaggio gastronomico sensoriale.*

*I nostri menu sono il risultato delle esperienze e delle emozioni  
vissute dal nostro chef Vincenzo Bellarte in giro per il mondo,  
trasformate in prelibatezze culinarie autentiche e raffinate.*



# OLTRE I RICORDI

*Un omaggio alla mia terra, ai sapori e oltre, impressi nella memoria...  
Quelli che tutti ricordiamo sorridendo.*

*Incipit...*

## **AMUSE BOUCHE**

*Takoyaki alla ricotta "ascante" di masseria con peperoni friggibili in composta e alici marinate (3-8)*

## **ANTIPASTO**

*Ricordando la parmigiana di melanzane della tradizione italiana (3)*

## **PRIMI PIATTI**

*Pasta mista del "pastificio Verrigni" trafilata al bronzo, cotta in zuppa di scorfano al ginepro, scorfano crudo, foglia ostrica e salsa verde (4-5-7-8-12)*



*Bottoni di pasta fresca fatti a mano, ripieni di verdura spontanea, serviti in salsa al burro e limone con polvere di kaffir lime. (3-4-5-7-8-12-14)*

## **SECONDO PIATTO**

*Carré di agnello dell' "Appennino Lucano", cotto dolcemente e finito sui carboni, il suo jus, coriandolo, crema di patata dolce, pasta bianca, mandorle crude e verdura spontanea in carpione, accompagnato da uno "Gnumarello" e umeboshi (12)*

## **PREDESSERT**

*Insalatina di pomodoro acerbo in sciroppo di lemongrass, cicorie, yogurt acido e gel di limone salato (3-8-14)*

## **DESSERT**

*Mousse di crosta di pane di Matera "IGP" e la sua mollica croccante, mela verde cotta dolcemente alla noce moscata e vincotto di uva (3-8-11)*

*... fine*

*euro 80*

*Abbinamento Vini 4 calici euro 40*

*La scelta del Menù Degustazione si intende per tutti gli Ospiti del Tavolo*

# VIAGGIO

*Viaggio è un percorso tra le ricette e gli ingredienti che più hanno caratterizzato il mio cammino.*

*Incipit...*

## **AMUSE BOUCHE**

*Lampascione ripassato sui carboni, panna acida allo yuzu, jus vegetale, lievito morto e olio di tagete (11)*

## **ANTIPASTI**

*Anguilla alla brace servita in estratto di saor e i suoi ingredienti, lattuga scottata appena e uova di lompo, accompagnata da una cips di polenta soffiata (5-11)*



*Tartare di podolica con senape in grani, buche de chevre, tuorlo marinato e foglie di capperò, con lamine croccanti di cipolla rossa e barbabietola in agrodolce servita con maionese all'aglio nero (3-10-11-14)*

## **PRIMI PIATTI**

*Cocchinele del "Pastificio Basilia" trafilate al bronzo, alla rucola e patate, battuto di lumache e gocce di siero innesto (3-4-8)*



*Risone cotto in salsa di peperoni rossi alla brace, con acciughe del Mar Cantabrico, cucunci, menta e polvere di alghe (5-7-8-11)*

## **SECONDO PIATTO**

*Trancio di rombo confit servito al "pil pil" con marasciuolo selvatico, gocce di rafano e caviale di storione siberiano (3-4-5-12)*

## **PREDESSERT**

*Insalatina di pomodoro acerbo in sciroppo di lemongrass, cicorie, yogurt acido e gel di limone salato (3-8)*

## **DESSERT**

*Tartelletta di pasta frolla alle mandorle con crema cotta allo yuzu, meringa, limone nero, zeste di limone candito e basilico (2-3-8-14)*

*... fine*

**euro 100**

**Abbinamento Vini 6 calici euro 60**

**La scelta del Menù Degustazione si intende per tutti gli Ospiti del Tavolo**



## ANTIPASTI

- Vellutata di fave della tradizione, cicorie scottate appena, crema di olive dolci fritte, peperoni cruschi e polvere di limone nero (11-8-1-12) .....10*
- Polpette di pane di Matera “IGP” come le faceva la nonna, servite in salsa di pomodoro fresco, basilico e cacioricotta di masseria (3-8-14).....9*
- Uovo poché di gallina allevata a terra, con carciofi croccanti, tuorlo marinato e carciofo di Gerusalemme, spuma di parmigiano reggiano e pecorino romano (3-10-14).....16*
- Battuto di seppia croccante e il suo inchiostro, gel di limone salato e aneto, in salsa al burro tostato e peperoncino (3-4-5-712)\*.....18*
- Trancio di baccalà confit servito al “pil pil” e marasciulo selvatico, rafano e caviale di storione siberiano (11-5-3)\*.....21*
- Animella di vitello dell’Appennino Lucano cotta dolcemente in brodo al fieno di montagna, finita in crosta di lenticchie rosse, servita con il suo jus, crema di arachidi e miso, radicchio trevisano tardivo in carpione al pepe di timut e tartufo nero del Pollino (1-12-2).....20*





## PRIMI

- Tagliolini di pasta fresca all'uovo fatti in casa, mantecati al burro e parmigiano reggiano serviti con tartufo nero del Pollino(3-8-14).....19*
- Scialatielli integrali fatti a mano alla chitarra, alle cime di rapa, serviti con pan fritto(8-11-14).....18*
- Risotto “vialone nano riserva Melotti” essiccato al sole, mantecato con caciocavallo podolico e vaniglia del bourbon, servito con cipolla bruciata, frutto della passione e salvia frita (3).....23*
- Bottoni di pasta fresca all'uovo fatti a mano, ripieni di scamorza affumicata, glassati con jus di manzo e serviti con carpaccio di funghi cremi e tartufo nero del Pollino (3-8-12-14).....23*
- Anelli siciliani cotti in zuppa di ceci piccoli di “Sarconi”, come un hummus, serviti con gambero rosso di Sicilia, salsa alla nduja e fiori di rosmarino (4-5-6-7-8-12-13-14).....22*
- Linguine del “pastificio Basilia” trafile al bronzo, fasolari, cannolicchi, midollo di vitello e zafferano, servite con polvere di alloro e bottarga di muggine 4-5-7-8-12-14).....23*
- Candele spezzate, in estratto di genovese di agnello dell'Appennino Lucano, salsa di ostriche crude e foglia ostrica (3-7-8-12-14-4-513).....25*





## SECONDI

- Filetto di sogliola confit, spuma di mugnaia, foglia ostrica, cucunci e olio all'alga Kombu bruciata, accompagnata da patate soffiate (3-5-11-12).....27*
- Astice alla brace, la sua bisque al burro di cacao, testina di maiale, plancton marino, sedano rapa fondente, caviale di storione siberiano e schiuma di beurre blanc (4-5-7-9-11-12-13).....30*
- Guancia di manzo bollita e servita con il suo brodo al fieno di montagna ridotto, lattuga alla brace con salsa alla senape in grani, foglie di capperi e salsa verde ai tre pepi (7-10-12) .....26*
- Pluma di maiale Iberico, il suo jus e le sue cotiche soffiate, acqua di "canestrato di moliterno", cime di rapa e ricci di mare (3-12-4-5-13).....30*
- Filetto di vitello dell' "Appennino Lucano" cotto dolcemente e finito su brace, servito con salsa bordolese, spuma di olandese al miso, sommacco siciliano e puntarelle (3-7-11-12-14).....29*
- Carrè di maialino da latte cotto 72 ore, il suo jus alla senape, foglie di verza e gocce di kimchi (3-4-5-6-7-10-11-12).....27*





## DOLCI

- Mousse al cioccolato bianco, gel di passion fruit, grue di cacao, caramello salato e popcorn*  
(3).....10
- Crostatina di carruba con cremoso di ricotta di bufala, gelatina di frutti di bosco, gel di ibisco e polline d'api, accompagnata da un gelato al fior di latte e scorza di lime*  
(3-8-14).....12
- Babà al cacao, bagnato in sciroppo al whisky "Macallan" invecchiato 12 anni, gelato alla fava tonka, variazione di castagne e tartufo nero del Pollino)*  
(3-8-14).....14
- Variazione di caffè e cardamomo, spuma di latte, aria di latte croccante e polvere di caffè egiziano*  
(3-14).....10
- Selezione di formaggi locali italiani e dall'estero con mostarde, confetture, marmellate e miele in abbinamento (5pz) (3-6-8-10-11).....12*
- Selezione di formaggi locali italiani e dall'estero con mostarde, confetture, marmellate e miele in abbinamento (8pz) (3-6-8-10-11).....19*





**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. N.1169/2011:**

**Arachidi (1) • Frutta a guscio (2) • Latte e derivati (3) • Molluschi (4) • Pesce (5) • Sesamo (6) • Soia (7) • Glutine (8) • Lupini (9) • Senape (10) • Solfiti (11) • Sedano (12) • Crostacei (13) • Uova (14)**

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.**

**\*Alcuni prodotti possono contenere surgelati. Carni, pesce o crostacei sono stati abbattuti per 24 ore alla temperatura di -20°C in riferimento al Reg. C.E**





# AROMA

PROFUMI E SAPORI

*Welcome to AROMA where tradition blends with innovation.  
We're more than just a restaurant. We're a project that comes from our hearts.*

*In the dining room, Floriana will make you feel at home,  
advising and guiding you on your sensorial gastronomic journey.*

*Our menus and dishes result from the events and feelings  
experienced by our chef Vincenzo Bellarte while travelling around the world,  
which he has turned into authentic refined culinary delicacies.*



# BEYOND MEMORIES

*A tribute to my land, to its flavors and beyond, imprinted in memory...  
Those that we all remember with a smile.*

*Incipit...*

## **AMUSE BOUCHE**

*Ricotta "ascante" takoyaki from the farmhouse with friggiteli peppers in compote  
and marinated anchovies*

## **APPETIZER**

*Remembering the eggplant parmigiana of Italian tradition (3)*

## **FIRST COURSES**

*Mixed pasta from "Verrigni pasta factory", bronze-drawn, cooked in a juniper scorpionfish soup,  
raw scorpionfish, oyster leaf and green sauce (4-5-7-8-12)*



*Handmade fresh pasta buttons, filled with wild greens,  
served in a butter and lemon sauce with kaffir lime powder. (3-4-5-7-8-12-14)*

## **MAIN COURSE**

*Rack of lamb from the "Lucanian Apennines", gently cooked and finished over coals, its jus, coriander,  
white-fleshed sweet potato cream, raw almonds, and spontaneous vegetables in carpione,  
accompanied by a "Gnumarello" and umeboshi (12)*

## **PREDESSERT**

*Green tomato salad in lemongrass syrup, chicories, sour yogurt, and salted lemon gel (3-8-14)*

## **DESSERT**

*Matera bread crust "PGI" mousse with its crispy crumb, gently cooked green appl  
with nutmeg and grape vincotto (3-8-11)*

*... end*

*euro 80*

*Wine pairing 4 glasses euro 40*

*The choice of the Tasting Menu applies to all Guests at the Table*

# JOURNEY

*Journey is a path through the recipes and ingredients that have most  
haracterized my path as a chef.*

*Incipit...*

## **AMUSE BOUCHE**

*Charcoal-grilled lampascione, yuzu sour cream, vegetable jus, inactive yeast and marigold oil (11)*

## **ENTREES**

*Anguille grillée servie avec un extrait de saor et ses ingrédients,  
aitue à peine blanchie et œufs de lumps, accompagnés d'une chips de polenta soufflée (5-11)*



*Podolica tartare with wholegrain mustard, buche de chevre, marinated yolk,  
and caper leaves, with crispy slices of red onion and sweet-and-sour beetroot,  
served with black garlic mayonnaise (3-10-11-14)*

## **FIRST COURSES**

*Bronze-drawn "Pastificio Basilia" ladybird pasta, with rocket and potatoes,  
snail tartare and drops of whey starter (3-4-8)*



*Risone cooked in roasted red pepper sauce, with Cantabrian anchovies,  
caperberries, mint, and seaweed powder (5-7-8-11)*

## **MAIN COURSE**

*Confit turbot steak served 'pil pil' style with wild marasciul, horseradish drops,  
and Siberian sturgeon caviar (3-4-5-12)*

## **PREDESSERT**

*Salad of unripe tomato in lemongrass syrup, chicories, sour yogurt, and salty lemon gel (3-8)*

## **DESSERT**

*Almond shortcrust tart with baked yuzu cream, meringue,  
black lemon, candied lemon zest, and basil (2-3-8-14)*

*... end*

*euro 100*

*Wine pairing 6 glasses 60*

A handwritten signature in black ink, reading "Chef Vincenzo Bellarose".

*The choice of the Tasting Menu applies to all Guests at the Table*



## APPETIZERS

- Traditional fava bean soup, lightly seared chicories,  
fried sweet olive cream, crunchy peppers,  
and black lemon powder (11-8-1-12).....10*
- Matera 'IGP' bread meatballs as grandma used  
to make, served in fresh tomato sauce, basil,  
and farmhouse cacioricotta (3-8-14).....9*
- Poached egg from free-range chicken,  
with crispy artichokes, marinated yolk and Jerusalem artichoke,  
parmesan and pecorino romano foam (3-10-14).....16*
- Crispy cuttlefish tartare and its ink, salted  
emon gel and dill, in toasted butter and chili  
sauce (3-4-5-712)\* .....18*
- Confit cod fillet served 'pil pil' style with  
wild marasciulo, horseradish, and Siberian  
sturgeon caviar (11-5-3)\* .....21*
- Veal sweetbreads from Lucanian Apennines  
gently poached in mountain hay-infused broth,  
crusted with red lentils, served with its jus,  
peanut and miso cream, late Treviso radicchio in carpione  
with Timut pepper and Pollino black truffle (1-12-2).....20*





## FIRST COURSES

- Homemade fresh egg pasta tagliolini,  
tossed with butter and Parmigiano Reggiano,  
served with Pollino black truffle(3-8-14).....19*
- Whole wheat scialatielli handmade on the guitar  
with turnip tops, served with fried bread (8-11-14).....18*
- Risotto 'Vialone Nano Riserva Melotti'  
un-dried, creamed with podolic caciocavallo  
cheese and bourbon vanilla, served with charred onion,  
passion fruit, and fried sage (3).....23*
- Handmade fresh egg pasta buttons, filled with  
smoked scamorza cheese, glazed with beef jus  
and served with cremini mushroom carpaccio  
and Pollino black truffle (3-8-12-14).....23*
- Sicilian rings cooked in small 'Sarconi' chickpea soup,  
like a hummus, served with Sicilian red prawn, nduja  
sauce, and rosemary flowers (4-5-6-7-8-12-13-14).....22*
- Linguine from “pastificio Basilia” bronze-drawn  
with clams, razor clams, veal marrow and saffron,  
erved with bay leaf powder and mullet roe (4-5-7-8-12-14).....23*
- Broken candles, in Lucanian Apennine  
lamb genovese extract, raw oyster  
auce and oyster leaf (3-7-8-12-14-4-513).....25*





## MAIN COURSES

- Confit sole fillet, miller's foam, oyster leaf, cucunci,  
and burnt Kombu algae oil, served  
with puffed potatoes (3-5-11-12).....27*
- Grilled lobster, its bisque with cocoa butter,  
pig's head, marine plankton, fondant celeriac,  
Siberian sturgeon caviar, and beurre blanc foam  
(4-5-7-9-11-12-13).....30*
- Boiled beef cheek served with its reduced  
mountain hay broth, charred lettuce with  
grain mustard sauce, caper leaves and green  
sauce with three peppers (7-10-12) .....26*
- Iberian pork shoulder, its jus and crispy pork rinds,  
"canestrato di moliterno" water, turnip greens  
and sea urchins (3-12-4-5-13).....30*
- Veal fillet from the "Appennino Lucano", gently cooked  
and finished over embers, served with Bordelaise  
auce, miso hollandaise foam, Sicilian sumac,  
and puntarelle (3-7-11-12-14).....29*
- Suckling pig rack cooked for 72 hours,  
its mustard jus, savoy cabbage leaves and drops of kimchi  
(3-4-5-6-7-10-11-12).....27*





## DESSERTS

<i>White chocolate mousse, passion fruit gel, cocoa nibs, salted caramel and popcorn (3).....</i>	<i>10</i>
<i>Carob tartlet with buffalo ricotta cream, berry jelly, hibiscus gel, and bee pollen, accompanied by fior di latte ice cream and lime zest (3-8-14).....</i>	<i>12</i>
<i>Cocoa baba soaked in 12-year-old "Macallan" whisky syrup, tonka bean ice cream, chestnut variation and black truffle from Pollino (3-8-14).....</i>	<i>14</i>
<i>Variation of coffee and cardamom, milk foam, crispy milk air, and Egyptian coffee powder (3-14).....</i>	<i>10</i>
<i>Selection of local Italian and international heeses with mustard, preserves, jams, and honey as accompaniments (5 pcs) (3-6-8-10-11).....</i>	<i>12</i>
<i>Selection of local Italian and international heeses with mustard, preserves, jams, and honey as accompaniments (8 pcs) (3-6-8-10-11).....</i>	<i>19</i>





We inform our kind customers that in the food and drinks prepared and served in this establishment, may contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this establishment and present in the attachment II of Reg. N.1169/2011:

Peanuts (1) • Nuts (2) • Milk and by-products (3) • Molluscs (4) • Fish (5) • Sesame (6) • Soy (7) • Gluten (8) • Lupins (9) • Mustard (10) • Sulphites (11) • Celery (12) • Shellfish (13) • Eggs (14)

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

\*Some products may contain frozen foods. Meat, fish or shellfish have been blast chilled for 24 hours at a temperature of -20°C in reference to EC Reg





# AROMA

PROFUMI E SAPORI

*Bienvenus chez Aroma, où la tradition se mélange à l'innovation.  
Pas seulement un restaurant, mais un projet qui naît du cœur.*

*En salle, Floriana vous accueillera avec attention,  
pour vous conseiller et vous guider à travers un voyage gastronomique sensoriel.*

*Nos menus et nos plats sont le résultat des expériences et des émotions  
vécues par notre chef Vincenzo Bellarte à travers le monde,  
transformées en délicatesses culinaires authentiques et raffinées.*



# AU-DELÀ DES SOUVENIRS

*Un hommage à ma terre, aux saveurs et au-delà, gravés dans ma mémoire...  
Ces souvenirs qui nous font tous sourire.*

*Incipit...*

## **AMUSE BOUCHE**

*Takoyaki à la ricotta 'ascante' de ferme avec des poivrons friggiteilli en compote et des anchois marinés*

## **APÉRITIF**

*En se remémorant la parmigiana d'aubergines de la tradition italienne (3)*

## **ENTRÉES**

*Pâtes assorties du "pastificio Verrigni"  
tréfilées au bronze, cuites dans une soupe de rascasse au genièvre,  
rascasse crue, feuille d'huître et sauce verte (4-5-7-8-12)*



*Boutons de pâtes fraîches faits à la main, farcis de légumes sauvages,  
ervis avec une sauce au beurre et citron,  
saupoudrés de kaffir lime. (3-4-5-7-8-12-14)*

## **PLAT PRINCIPAL**

*Carré d'agneau de l' "Apennin Lucan", cuit doucement et fini sur les charbons, son jus,  
coriandre, crème de patate douce à chair blanche, amandes crues  
et légumes sauvages au carpione, accompagné d'un "Gnumarello" et umeboshi (12)*

## **PRE-DESSERT**

*Petite salade de tomate verte en sirop de citronnelle, chicorée, yaourt acide et gel de citron salé (3-8-14)*

## **DESSERT**

*Mousse de croûte de pain Materano "IGP" et sa chapelure croustillante,  
pomme verte cuite doucement à la noix de muscade et vincotto de raisin (3-8-11)*

*... fin*

*euro 80*

*Accord mets et vins 4 verres euros 40*

*Le choix du Menu dégustation s'applique à tous les convives de la table*

# VOYAGE

*Voyage est un parcours parmi les recettes et les ingrédients  
qui ont le plus marqué mon chemin de chef.*

*Incipit...*

## **AMUSE BOUCHE**

*Lampascione grillé au charbon, crème aigre au yuzu,  
jus végétal, levure morte et huile de tagète (11)*

## **ENTRÉES**

*Anguille grillée servie avec un extrait de saor et ses ingrédients, laitue  
à peine blanchie et œufs de lumps, accompagnés d'une chips de polenta soufflée (5-11)*



*Tartare de podolica avec moutarde en grains,  
bûche de chèvre, jaune d'œuf mariné et feuilles de câpre, avec des lamelles croustillantes d'oignon  
ouge et de betterave aigre-douce servie avec une mayonnaise à l'ail noir (3-10-11-14)*

## **ENTRÉES**

*Ladybugs du 'Pastificio Basilia' tréfilées au bronze, à la roquette et aux pommes  
de terre, émincé d'escargots et gouttes de lactosérum (3-4-8)*



*Risone cuit dans une sauce aux poivrons rouges grillés, avec des anchois de la mer Cantabrique,  
des câprons, de la menthe et de la poudre d'algues (5-7-8-11)*

## **DEUXIÈME PLAT**

*Pavé de turbot confit servi au « pil pil » avec marasciulo sauvage,  
gouttes de raifort et caviar d'esturgeon sibérien (3-4-5-12)*

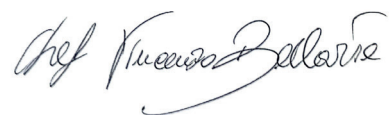
## **PRE-DESSERT**

*Petite salade de tomates vertes en sirop de citronnelle, chicorées, yaourt acide et gel de citron salé  
(3-8)*

## **DESSERT**

*Tartelette de pâte sablée aux amandes avec crème cuite au yuzu, meringue, citron noir,  
zeste de citron confit et basilic (2-3-8-14)*

*... fin*



**euro 100**

**Accord vins 6 verres euro 60**

***Le choix du Menu dégustation s'applique à tous les convives de la table***



## ENTRÉES

- Velouté de fèves traditionnel, chicorées à peine blanchies, crème d'olives douces frites, poivrons cruschi et poudre de citron noir (11-8-1-12).....10*
- Boulettes de pain de Matera "IGP" comme les faisait grand-mère, servies avec de la sauce tomate fraîche, basilic et cacioricotta de ferme (3-8-14).....9*
- Œuf poché de poule élevée en plein air, avec artichauts croustillants, jaune d'œuf mariné et topinambour, mousse de parmesa et pecorino romain (3-10-14).....16*
- Tartare de seiche croustillante et son encre, gel de citron salé et aneth, sauce au beurre noisette et piment (3-4-5-7-12)\*.....18*
- Filet de morue confit servi au « pil pil » et marasciulo sauvage, raifort et caviar d'esturgeon sibérien (11-5-3)\*.....21*
- Ris de veau de l'Apennin lucan cuit doucement dans un bouillon au foin de montagne, fini en croûte de lentilles rouges, servi avec son jus, crème d'arachides et miso, radicchio tardif de Trévise en escabèche au poivre de Timut et truffe noire du Pollino (1-12-2)\*.....20*





## PREMIERS COURS

- Tagliolini de pâtes fraîches aux œufs faits maison, mélangés au beurre et au parmesan reggiano servis avec de la truffe noire du Pollino (3-8-14).....19*
- Scialatielli intégraux faits main à la guitare, aux pousses de navet, servis avec pain frit (8-11-14).....23*
- Risotto « vialone nano riserva Melotti » séché au soleil, crémé avec du caciocavallo podolica et de la vanille de Bourbon, servi avec des oignons brûlés, du fruit de la passion et de la sauge frite (3).....23*
- Boutons de pâte fraîche aux œufs faits à la main, farcis de scamorza fumée, glacés au jus de bœuf et servis avec carpaccio de champignons cremini et truffe noire du Pollino (3-8-12-14).....23*
- Anneaux siciliens cuits dans une soupe de petits pois chiches de "Sarconi", comme un houmous, servis avec une crevette rouge de Sicile, sauce à la nduja et fleurs de romarin 4-5-6-7-8-12-13-14).....22*
- Linguine du "pastificio Basilia" tréfilées au bronze avec des fasciolarini, couteaux, moelle de veau et safran, servies avec de la poudre de laurier et de la poutargue de mulot (4-5-7-8-12-14) .....23*
- Bougies cassées, en extrait de genovese d'agneau de l'Apennin lucanien, sauce d'huîtres crues et feuille d'huître (3-7-8-12-14-4-513).....25*





## PLATS PRINCIPAUX

*Filet de sole confit, mousse beurre noisette,  
feuille huître, câpres et huile d'algue Kombu brûlée,  
accompagné de pommes de terre soufflées (3-5-11-12).....27*

*Homard grillé, sa bisque au beurre de cacao,  
tête de porc, plancton marin, céleri-rave fondant,  
caviar d'esturgeon sibérien et mousse de beurre blanc  
(4-5-7-9-11-12-13).....30*

*Joue de bœuf bouillie et servie avec son bouillon  
au foin de montagne réduit, laitue grillée  
avec sauce à la moutarde en grains, feuilles de câprier  
et sauce verte aux trois poivres (7-10-12) .....26*

*Pluma de porc ibérique, son jus et ses couennes  
soufflées, eau de “canestrato di moliterno”,  
cime di rapa et oursins (3-12-4-5-13).....30*

*Filet de veau des “Apennins Lucano” cuit doucement  
et fini sur braise, servi avec une sauce bordelaise,  
mousse hollandaise au miso, sumac sicilien  
et puntarelle (3-7-11-12-14).....29*

*Carré de porcelet cuit 72 heures, son jus  
à la moutarde, feuilles de chou et gouttes de kimchi  
(3-4-5-6-7-10-11-12).....27*





## DESSERT

- Mousse au chocolat blanc, gelée de fruit de la passion, grué de cacao, caramel salé et popcorn (3).....10*
- Tartelette de caroube avec crémeux de ricotta de bufflonne, gelée de fruits des bois, gel d'hibiscus et pollen d'abeilles, accompagnée d'une glace au fior di latte et zeste de citron vert (3-8-14).....12*
- Babà au cacao, imbibé de sirop au whisky "Macallan" vieilli 12 ans, glace à la fève tonka, variation de châtaigne et truffe noire du Pollino (3-8-14).....14*
- Variation de café et cardamome, mousse de lait, air de lait croustillant et poudre de café égyptien (3-14).....10*
- Sélection de fromages italiens locaux et internationaux accompagnés de moutarde, confitures, gelées et miel (5 pcs) (3-6-8-10-11).....12*
- Sélection de fromages italiens locaux et internationaux accompagnés de moutarde, confitures, gelées et miel (8 pcs) (3-6-8-10-11).....19*





*Nous informons notre aimable clientèle que dans les plats et boissons préparés et servis dans cet établissement,  
peut contenir des ingrédients ou des adjuvants considérés comme des allergènes.*

*Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances utilisés dans cet établissement et présents dans la pièce jointe  
II du Règlement N.1169/2011 :*

*• Arachides (cacahuètes) (1) • Fruits à coque (2) • Lait et dérivés (3) • Mollusques (4) • Poisson (5) • Sésame (6) • Soja (7) • Gluten (8)  
• Lupins (9) • Moutarde (10) • Sulfites (11) • Céleri (12) • Crustacés (13) • Œufs (14)*

*Informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances  
sont disponibles en contactant le personnel de garde.*

*\*Certains produits peuvent contenir des aliments surgelés. La viande, le poisson ou les crustacés ont été refroidis  
pendant 24 heures à une température de -20°C en référence à EC Reg*

