

ARÖMA

PROFUMI E SAPORI

San  
Valentino

il menù



# AROMA

PROFUMI E SAPORI

---

## *Snack di benvenuto*

Fagottino di riso con cavolo viola in carpione al cumino

Cannolo di pasta brick con buche de chevre e tartufo

Crostatina di grano saraceno con mortadella, provolone e pistacchio

Finta oliva di cialleda materana

## *Amuse Bouche*

Ostrica confit, lattuga alla brace, caviale di lompo, polvere di alghe e umeboshi

## *Antipasto*

Zuppetta fredda di gamberi rossi di Sicilia, salsa di cetriolo ed erbe aromatiche



# AROMA

PROFUMI E SAPORI

---

## *Primo*

Spaghettoni alla chitarra del pastificio “Carmiano”,  
cotti in estratto di puttanesca serviti con alici marinate

## *Secondo*

Trancio di rombo confit servito al Pil Pil, cime di rapa in varie  
consistenze e caviale di storione Siberiano

## *Pre-dessert*

Insalatina di pomodori acerbi in sciroppo al lemongrass,  
cicorielle e yogurt acido



# AROMA

PROFUMI E SAPORI

---

## *Dessert*

Mousse di cioccolato fondente “Manjari 64 ” al  
peperoncino con cuore di frutto della passione e  
polvere d’ oro 22 carati

## *Piccola pasticceria*

Macaron al lampone

Cupeta di mandorle e fave di cacao

Arancia in osmosi di sciroppo al Campari

Tartufino al caffè

Felici di offrirti  
un calice di benvenuto  
coperto, acqua e caffè

70€ pp