

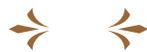
AROMA

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.*



RESTANDO

Restando è rivivere alcune tappe della gastronomia italiana interpretate a modo mio.

Incipit...

AMUSE BOCHE

Pane di Matera "IGP" alla brace, ricotta ascante di masseria e peperoni verdi in composta (3-8)

ANTIPASTO

Ricordando la parmigiana di melanzane della tradizione italiana (3)

PRIMI PIATTI

Zuppa di pasta mista del pastificio "Verrigni" trafilata al bronzo cotta in acqua di zuppa di scorfano al ginepro, scorfano crudo e salsa al prezzemolo (4-5-7-8-12)



Bottoni di pasta fresca all'uovo fatti a mano, ripieni di gambero rosso di Sicilia e il suo corallo al lime, serviti alla Nerano (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 pastinaca e cicorie in carpione, accompagnato da uno "gnumarello" con un goccio di ummeboshi (12)

PREDESSERT

Insalatina di pomodoro acerbo in sciroppo al lemongrass e rucola, yogurt acido e gel di limone salato

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)

... fine

euro 80

Abbinamento Vini 4 calici euro 40

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

VIAGGIANDO

Viaggiando è un itinerario che attraversa le tappe salienti della mia esperienza lavorativa e personale influenzando la cucina che avrete il piacere di assaporare oggi.

Incipit...

AMUSE BOCHE

Lampascioni ripassati sui carboni, panna acida allo yuzu, jus vegetale, lievito morto ed olio di tagete

ANTIPASTI

Filetto di anguilla cotto sui carboni, carpaccio di anguria al Campari bitter, gel di friggitelli, insalatina di erbe aromatiche e mela verde, uova di lompo e liquirizia (5-11)



Tartare di podolica, capperi, piselli ripassati su brace e scalogno, laticello e tuorlo marinato (3-7-14)

PRIMI PIATTI

Coccinelle del “pastificio Basilia” trafilate al bronzo all’aglio orsino, battuto di lumache e gocce di siero innesto (3-4-8)



Orecchiette del “pastificio Basilia” trafilate al bronzo cotte in acqua di peperoni rossi alla brace, servite con acciughe del mar Cantabrico, cucunci, menta, polvere di alghe e olio all’alga Kombu bruciata (5-7-8-11)

SECONDO PIATTO

Trancio di rombo confit servito al pil pil, cicoria, rafano e caviale di storione Siberiano (3-4-5-12)

PREDESSERT

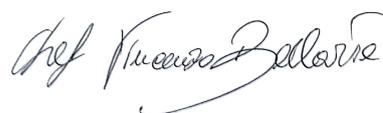
Insalatina di pomodoro acerbo in sciroppo al lemongrass e rucola, yogurt acido e gel di limone salato (3-8-14)

DESSERT

Variazione di caffè e coriandolo, spuma di latte, aria di latte croccante e polvere di caffè Egiziano

... fine

euro 100



Abbinamento Vini 6 calici euro 60

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

MENU GENA

ANTIPASTI

- Zuppetta fredda di calamari, nervetti di vitello, daikon e cetrioli al bergamotto, in latte di mandorla fatto in casa caviale di lompo e oxalis
(4-5-6-7-2-11) *19*
- Trancio di baccalà confit servito al “Pil Pil”, Cicoria, rafano e caviale di storione siberiano
(5-11-3)*22*
- Battuto di seppia croccante e il suo inchiostro, gel di limone salato e aneto, servito in salsa al burro tostato e peperoncino
(3-4-5-7-12)*18*
- Animella di vitello dell’Appennino Lucano, cotta dolcemente e finita in crosta di riso, servita con il suo jus alla senape in grani, ummeboshi, salsa verde ai tre pepi barbabietola affumicata all’aceto balsamico di Modena “IGP” e misticanza aromatica
(10-12).....19*





PRIMI

- Qubetti del “Pastificio Verrigni” trafileti al bronzo,
cotti in acqua di fagioli “Verdolino di Sarconi”, cozze, maggiorana, salsa alla nduja
e peperone crusco
(3-4-5-7-8-12).....21*
- Linguine del “Pastificio Basilia” trafilete al bronzo con fasolari, cannolicchi,
midollo di vitello e zafferano serviti con polvere d’alloro, limone e bottarga di muggine
(4-5-7-8-12-14).....23*
- Risotto “Vialone Nano Riserva Melotti” essiccato al sole mantecato con
formaggio caprino, servito con olio al dragoncello, riduzione di “Amaro Lucano”
(3-11).....23*
- Bottoni di pasta fresca all’uovo fatti in casa, ripieni di scamorza affumicata
e glassati con jus di manzo, serviti con carpaccio di funghi cremini e tartufo nero
del Pollino
(3-8-12-14).....23*





SECONDI

- Filetto di sogliola scottato e servito con spuma di mugnaia, foglia d'ostrica, cucunci e olio all'alga kombu bruciata accompagnato da patate soffiate (3-5-11-12).....28*
- Astice alla brace, la sua bisque al burro di cacao, testina di maiale, plancton marino, crema di carote agli agrumi, olio al dragoncello e sfere di alghe (4-5-7-9-11-12-13).....30*
- Pluma di maiale Iberico, il suo jus e le sue cotiche soffiate, acqua di "Canestrato di Moliterno", gel di melanzane bruciate e indivia all'arancio (3-12)*.....30*
- Filetto di vitello dell'Appennino Lucano, cotto dolcemente e finito su brace, servito con salsa bordolesa, spuma di olandese al miso e puntarelle (3-7-11-12-14).....29*





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*
- Mousse allo yogurt, violetta e limone su base di biscotto della cheesecake al pepe di Sichuan, con meringa e sfere alla violetta
(2-14).....11*
- Fichi alla brace serviti con gelato alla mandorla limone e finocchietto, con olio alle foglie di fico
(2-3).....11*





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**

