

AROMA

# SENSE

## PERCORSO IN SETTE ATTI

Oltre la percezione

### ATTO II

**16 APRILE | VISTA | 20:00**

*La luce disegna il sapore.*

*Cena a lume di candela.*

*Colori, ombre, profondità.*

### MENU DELLA SERATA

*Carpaccio di gambero rosso, basilico,  
acqua di pomodoro, stracciatella  
e riso rosso soffiato*

*Riso "Riserva San Massimo" cacio e timo,  
polpo alla paprika  
e limone del Garda Bio*

*Branzino in trama vegetale,  
il suo fondo e croissant di patate*

*Panna cotta al cocco e frutti esotici*

**60 € a persona**

Acqua e bevande escluse

*Possibilità di scegliere anche le singole creazioni del menù*

### Informazioni

035 522882

[aroma@phihotelpiajo.com](mailto:aroma@phihotelpiajo.com)

*Prenotazione consigliata*

