

AROMA



“

Menù

*Ogni cucina nasce da un luogo,
da una storia, da un percorso.*

*Quella dello Chef Christian Melato parte
dalle sue origini modenesi e si sviluppa attraverso
il territorio, la stagionalità e la ricerca.
La materia prima è al centro, la tecnica la valorizza,
la creatività la interpreta e
le contaminazioni arricchiscono il percorso,
mantenendo sempre riconoscibile la sua identità.*

*La griglia è uno degli elementi distintivi:
esalta il prodotto, ne valorizza il carattere
e porta nel piatto profondità e intensità di sapore.
Una cucina che segue le stagioni, evolve nel tempo
e resta fedele alle proprie radici,
in un percorso dove memoria, tecnica
e ricerca trovano il loro equilibrio.*

”

LE ACQUE DI AROMA

Una selezione pensata per accompagnare la nostra cucina.

AROMA

Naturale e frizzante

L'acqua della nostra casa.

Acqua microfiltrata, naturale o frizzante, preparata e servita al tavolo.

3 €

VALVERDE

Naturale e frizzante

Purezza ed equilibrio.

Acqua minerale naturale dal gusto pulito ed essenziale.

Pensata per accompagnare un pasto con piacevole delicatezza.

4 €

LAURETANA

Naturale e frizzante

Leggera e delicata.

Acqua minerale naturale dal profilo particolarmente leggero, ideale per un abbinamento senza sovrapposizioni ai sapori della cucina.

5 €

ACQUA PANNA

Naturale

Morbida e armoniosa.

Acqua minerale naturale dal gusto morbido e dalla mineralità equilibrata.

5 €

S. PELLEGRINO

Frizzante

Minerale e persistente.

Acqua minerale naturale frizzante, dal carattere minerale più deciso e dalla piacevole effervescenza.

5 €

Coperto

4 €



ESPRESSIONI DEL BOSCO



MENÙ DEGUSTAZIONE

Amuse bouche

Carpaccio di cervo, quinoa rossa soffiata,
vinaigrette al lampone e misticanza affumicata

Uovo soffice “Le Selvagge”, croccante alle nocciole,
spuma allo Strachitunt e tartufo nero
(1-3-7-8)

Ravioli ai porcini, burro di malga aromatizzato all’aglio nero
e guanciaie croccante
(1-3-7)

Petto d’anatra con barbabietola e ketchup alle prugne
(6)

Pre dessert

Pera, fava tonka e cioccolato fondente
(1-3)

85 €

Abbinamento vini incluso nella proposta

Acqua, pane, olio extra vergine di oliva,
caffè, piccola pasticceria e coperto sono compresi.
Il menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.





ESPRESSIONI DELLA TRADIZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro Chef Christian Melato, modenese doc, ha creato per voi un'esperienza culinaria unica tra i sapori della sua terra d'origine.

Amuse bouche

Culatello di Zibello stagionato 12 mesi
con il nostro gnocco fritto integrale
(1-7)

Tortellini in brodo di cappone
(1-3)

Tagliatelle all'uovo di faraona "Az. Agricola Le Selvagge",
crema di Parmigiano Reggiano 96 mesi
e ragù di Bianca modenese
(1-3-7)

Cotoletta di manzo alla Petroniana,
patate arrosto
(1-3-7)

Tortino cioccolato e caffè
con crema inglese al nocino
(3-7-8)

70 €



Acqua, pane, olio extra vergine di oliva,
caffè, piccola pasticceria e coperto sono compresi.
Il menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.



ANTIPASTI

Uovo soffice “Le Selvagge”,
croccante alle nocciole, spuma allo Strachitunt
e tartufo nero
(1-3-7-8)

20 €

Sformatino al radicchio,
gamberi rosa al timo e salsa al pecorino
(2-3-7)

18 €

Lingua di vitello salmistrata,
salsa allo sherry e sedano in agrodolce
(9-12)

16 €

Carpaccio di cervo,
quinoa rossa soffiata, vinaigrette al lampone
e misticanza affumicata

18 €

Bun con polpo fritto,
mayo al pepe rosa e baby lattuga
(1-3-7-14)

20 €





PRIMI

Pacchero ai 3 pomodori,

olio al basilico

(1-7)

18 €

Tagliatelle all'uovo,

crema di Parmigiano Reggiano 48 mesi

e ragu' Modenese 72h

(1-3-7)

18 €

Ravioli ai porcini,

burro di malga aromatizzato all'aglio nero

e guancialetto croccante

(1-3-7)

22 €

Riso "Riserva San Massimo" alla zucca,

fonduta al taleggio, riduzione al Nebbiolo

e liquirizia

(7-12)

22 €

Gnocchetti di castagne ai frutti di mare,

crema di patate di Martinengo

e prezzemolo riccio croccante

(1-2-4-7-14)

24 €





SECONDI

Stracotto di manzetta al Valcalepio rosso,
gremolada e crema di polenta taragna
(7-12)

26 €

Costolette di agnello alle erbe,
terra malto e mini carote glassate all'aceto balsamico
(1-7-8)

26 €

Petto d'anatra,
barbabietola e ketchup alle prugne
(6)

26 €

Tataki di tonno,
crosta di sesamo bianco e nero, salsa teriyaki al pompelmo
e insalatina di daikon
(4-6-11)

28 €





LA GRIGLIA

Tagli da circa 240 g

Diaframma di Angus Irlandese	24 €
------------------------------	------

Picanha di Black Angus USA	26 €
----------------------------	------

Bavetta di Angus Scozzese	26 €
---------------------------	------

Rib eye di Black Angus USA	28 €
----------------------------	------

Filetto di bovino Piemontese	28 €
------------------------------	------





CONTORNI

Patate arrosto	6 €
Pinzimonio e vinaigrette all'aceto balsamico	6 €
Stick di polenta con fonduta al Branzi (7)	6 €
Insalatina verde e mix	6 €
Peperoni alla brace in agrodolce, olive taggiasche e basilico (1-6)	8 €

PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro o bianca (1-3-7)	10 €
Cotoletta alla milanese e patatine fritte (1-3)	15 €





DOLCI

Pera, fava tonka e cioccolato fondente
(1-3)

12 €

Mandorle, cocco e lime
(6-8)

12 €

Zucca, pain d'epices e ricotta
(1-3-7-8)

12 €

Millefoglie Aroma
(1-3-7)

14 €

I dolci della nostra Gemma

10 €

Degustazione di 5 formaggi
(7)

20 €

Degustazione di formaggi
Minimo 3 pezzi
(7)

5 €
al pezzo





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

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.



“

Menu

*Every cuisine is born from a place,
a story, and a journey.*

*Chef Christian Melato's cuisine begins with his
Modenese roots and evolves through the local terroir,
seasonal ingredients, and culinary exploration.*

*The ingredients take center stage;
technique enhances them; creativity interprets them;
and culinary influences enrich the journey,
while always keeping its identity recognizable.*

*The grill is one of the distinctive elements:
it enhances the product, brings out its character,
and adds depth and intensity of flavor to the dish.
A cuisine that follows the seasons, evolves over time,
and remains true to its roots—a journey where
memory, technique, and research find their balance.*

”

THE WATERS OF AROMA

A selection thoughtfully chosen to complement our cuisine.

AROMA

Still & Sparkling

Our house water.

Microfiltered water, still or sparkling, prepared and served at your table.

3 €

VALVERDE

Still & Sparkling

Light and delicate.

Natural mineral water with a clean, essential taste.

Designed to accompany a meal with pleasant delicacy.

4 €

LAURETANA

Still & Sparkling

Light and delicate.

Natural mineral water with a particularly light profile,
ideal for pairing with culinary flavors without overpowering them.

5 €

ACQUA PANNA

Still

Smooth and harmonious.

Natural mineral water with a smooth taste
and well-balanced mineral content.

5 €

S. PELLEGRINO

Sparkling

Mineral and lingering.

Sparkling natural mineral water
with a more pronounced mineral character
and a pleasantly lively effervescence.

5 €

Cover charge

4 €



EXPRESSIONS OF THE WOODS



TASTING MENU

Amuse bouche

Venison carpaccio, puffed red quinoa,
raspberry vinaigrette and smoked mixed greens

“Le Selvagge” soft-cooked egg, hazelnut crunch,
Strachitunt cheese foam and black truffle
(1-3-7-8)

Porcini mushroom ravioli, black garlic-infused mountain butter
and crispy guanciale
(1-3-7)

Duck breast with beetroot and plum ketchup
(6)

Pre dessert

Pear, tonka bean and dark chocolate
(1-3)

85 €

Wine pairing included in the tasting menu

Water, bread, Extra Virgin Olive Oil,
coffee and cover charge are included.

The tasting menu is served for the entire table.





EXPRESSIONS OF TRADITION

TASTING MENU

Our Chef Christian Melato, a true native of Modena, has created a unique culinary experience for you, inspired by the flavours and traditions of his homeland.

Amuse bouche

12-month-aged Culatello di Zibello
with our wholemeal gnocco fritto
(1-7)

Tortellini in capon broth
(1-3)

Guinea fowl egg tagliatelle from “Le Selvagge” Farm,
96-month-aged Parmigiano Reggiano cream
and Bianca Modenese beef ragù
(1-3-7)

Petroniana-style beef cutlet,
roasted potatoes
(1-3-7)

Chocolate and coffee cake
with nocino crème anglaise
(3-7-8)

70 €



Water, bread, Extra Virgin Olive Oil,
coffee and cover charge are included.

The tasting menu is served for the entire table.



STARTERS

“Le Selvagge” soft-cooked egg, 20 €
hazelnut crunch, Strachitunt cheese foam
and black truffle
(1-3-7-8)

Radicchio flan, 18 €
pink prawns with thyme and pecorino cheese sauce
(2-3-7)

Salt-cured veal tongue, 16 €
sherry sauce and sweet-and-sour celery
(9-12)

Venison carpaccio, 18 €
puffed red quinoa, raspberry vinaigrette
and smoked mixed greens

Bun with fried octopus, 20 €
pink peppercorn mayonnaise and baby lettuce
(1-3-7-14)





FIRST COURSES

Pacchero with three tomatoes,

basil-infused oil

(1-7)

18 €

Egg tagliatelle,

48-month-aged Parmigiano Reggiano cream
and 72-hour Modenese ragù

(1-3-7)

18 €

Porcini mushroom ravioli,

black garlic-infused mountain butter
and crispy guanciale

(1-3-7)

22 €

“Riserva San Massimo” rice with pumpkin,

Taleggio fondue, Nebbiolo reduction
and liquorice

(7-12)

22 €

Chestnut gnocchetti with seafood,

Martinengo potato cream
and crispy curly parsley

(1-2-4-7-14)

24 €





MAIN COURSES

Slow-braised beef in Valcalepio Rosso,
gremolata and creamy polenta taragna
(7-12)

26 €

Herb-crusted lamb chops,
malt soil and baby carrots glazed with balsamic vinegar
(1-7-8)

26 €

Duck breast,
beetroot and plum ketchup
(6)

26 €

Tuna tataki,
black and white sesame crust, grapefruit teriyaki sauce
and daikon salad
(4-6-11)

28 €





FROM THE GRILL

Cuts of approximately 240 g

Irish Angus hanger steak	24 €
--------------------------	------

USA Black Angus picanha	26 €
-------------------------	------

Scottish Angus flank steak	26 €
----------------------------	------

USA Black Angus ribeye	28 €
------------------------	------

Piedmontese beef tenderloin	28 €
-----------------------------	------





SIDE DISHES

Roasted potatoes 6 €

Crudités with balsamic vinegar vinaigrette 6 €

Polenta sticks with Branzi cheese fondue
(7) 6 €

Green salad and mixed leaves 6 €

Sweet-and-sour grilled peppers,
Taggiasca olives and basil
(1-6) 8 €

FOR LITTLE ONES

Pasta with tomato sauce or butter and Parmesan
(1-3-7) 10 €

Milanese-style breaded veal cutlet with French fries
(1-3) 15 €





DESSERTS

Pear, tonka bean and dark chocolate
(1-3)

12 €

Almond, coconut and lime
(6-8)

12 €

Pumpkin, pain d'épices and ricotta
(1-3-7-8)

12 €

Aroma Mille-Feuille
(1-3-7)

14 €

Sweet creations by our Gemma

10 €

Cheese tasting selection (5 varieties)
(7)

20 €

Cheese Selection
Minimum of 3 cheeses
(7)

5 €
per cheese





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

Dear customer, We inform you that some products may be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature reduction), respecting the self-control procedures pursuant to of the reg. CE 852/04. We therefore invite you to contact the room manager for all the information relating to the product you want.

AROMA