

AROMA



“

Menù

*Un viaggio nel gusto attraverso un menù
che esprime tutta la creatività e la passione
dello Chef Christian Melato.*

*Un mondo di sapori e colori che raccontano
una cucina contemporanea e a km Zero, essenziale
nelle trasformazioni delle materie prime, attraverso
piatti nei quali si respirano le sue esperienze,
le sue origini, ma soprattutto l'anima di AROMA.*

”





ESSENZA MEDITERRANEA

MENÙ DEGUSTAZIONE

Amuse bouche

Ceviche di pesce spada marinato al passion fruit e basilico
(4-6)

Capasanta in doppia cottura, salsa al beurre blanc,
sferificazione agli agrumi e olio al cipollotto
(1-3-4-7-14)

Spaghetti “Mancini” alla vignarola estiva con pesto di rucola
e bottarga di tonno
(1-4-7-8-9)

Tonno in crosta di panko, zabaione di peperoni arrosto
e fiore di zuccina in tempura
(1-3-4-7)

Pre dessert

Cioccolato, frutti tropicali e miele
(1-7)

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.





ARMONIA EMILIANA

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

Tartelletta salata, mousse al caprino e basilico,
carpaccio di ravanelli
(1-3-7-8) **16 €**

Pluma di maialino nostrano alla brace, cagliatella,
melanzana perlina e finger lime
(1-6-7) **16 €**

Fritto di pesce con salsa cocco e lime,
indivia brasata alla liquirizia
(2-3-4-7-8) **16 €**

Ceviche di pesce spada marinato al passion fruit e basilico
(4-6) **18 €**

Capasanta in doppia cottura, salsa al beurre blanc,
sferificazione agli agrumi e olio al cipollotto
(1-3-4-7-14) **18 €**





PRIMI

Pacchero ai 3 pomodori olio al basilico 18 €
(1-7-9)

Raviolo di ricotta di bufala, pesto di datterino giallo,
olive taggiasche e basilico 18 €
(1-3-7-9)

Tagliatelle all'uovo, crema di parmigiano Reggiano 96 mesi 18 €
e ragu' Modenese 72h
(1-3-7-9)

Spaghetti "Mancini" alla vignarola estiva 18 €
con pesto di rucola e bottarga di tonno
(1-4-7-8-9)

Riso "Riserva San Massimo" alla lavanda 20 €
con mazzancolle e limone candito
(2-7-9)





SECONDI

Pomodoro cuore di bue alla brace, la sua maionese,
gel di pesca gialla e jus di pomodoro
(1-3) **24 €**

Costine di maiale in salsa bbq
con millefoglie di patate e taleggio
(1-7-12) **24 €**

Tataki di ricciola, crema di zucchine alla scapece
e zucchine gialle in tempura, aria al sambuco
(4-6-7) **24 €**

Tonno in crosta di panko, zabaione di peperoni arrosto
e fiore di zuccina in tempura
(1-3-4-7) **26 €**





LA GRIGLIA

Picanha di black angus usa	24 €
Diaframma di angus irlandese	24 €
Bavetta di angus scozzese	26 €
Rib eye di black angus usa	26 €
Filetto di bovino piemontese	28 €
Pluma di maialino iberico	28 €
Florentine e costate <i>secondo disponibilita'</i>	8 € <i>all'etto</i>





CONTORNI

Insalatina verde e mix	6 €
Pinzimonio e vinaigrette all'aceto balsamico	6 €
Stick di polenta con fonduta al Branzi (7)	8 €
Patate arrosto	8 €
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

Cioccolato, frutti tropicali e miele (1-7)	12 €
---	------

Mirtilli, fiori di campo e ricotta vaccina (1-3-7)	12 €
---	------

Fragole, sambuco e basilico (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 <i>Minimo 3 pezzi</i> (7)	5 € al pezzo
--	-----------------

Acqua naturale o frizzante	3,00 €
Coperto	4,00 €



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

*A journey into taste through a menu
which expresses all the creativity and passion
by Chef Christian Melato.*

*A mix of flavors and colors that expresses
the contemporary kitchen with local products,
essential in transformations of raw materials,
through dishes in which his experiences can be felt,
his roots, but above all the soul of AROMA.*

”



MEDITERRANEAN ESSENCE

TASTING MENU

Amuse bouche

Swordfish ceviche marinated with passion fruit and basil
(4-6)

Scallop in twice cooked, beurre blanc sauce, citrus spherification,
and spring onion oil
(1-3-4-7-14)

“Mancini” spaghetti with summer vignarola and rocket pesto,
topped with tuna bottarga
(1-4-7-8-9)

Panko-crusted tuna, roasted pepper zabaglione,
and zucchini flower tempura
(1-3-4-7)

Pre dessert

Chocolate, tropical fruits, and honey
(1-7)

85 €

Wine pairing included in the menu offer

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

The tasting menu is served for the entire table.





EMILIAN HARMONY

TASTING MENU

Our Chef, Christian Melato – a true native of Modena, has crafted a unique culinary experience inspired by the authentic flavors of his homeland.

Amuse bouche

“Culatello di Zibello” ham aged for 12 months
with our wholemeal gnocco
(1-7)

Tortellini in capon broth
(1-3)

Tagliatelle with fowl’ eggs “Az. Agricola Le Selvagge”
96-month aged Parmigiano Reggiano cream cheese
and Bianca Modenese beef ragù
(1-3-7)

Petronian style beef cutlet
and roasted potatoes
(1-3-7)

Chocolate and coffee cake with walnut cream
(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

Savory tartlet, goat cheese and basil mousse,
radish carpaccio
(1-3-7-8) 16 €

Grilled native pork “pluma”, fresh cheese (cagliatella),
baby eggplant, and finger lime
(1-6-7) 16 €

Fried fish with coconut and lime sauce,
braised endive with licorice
(1-2-3-4-7-8) 16 €

Swordfish ceviche marinated with passion fruit and basil
(4-6) 18 €

Scallop in twice cooked, beurre blanc sauce,
citrus spherification, and spring onion oil
(1-3-4-7-14) 18 €





FIRST COURSES

Pacchero with three tomato varieties, basil oil
(1-7-9) **18 €**

Buffalo ricotta raviolo with yellow datterino tomato pesto,
Taggiasca olives, and basil
(1-3-7-9) **18 €**

Egg tagliatelle with 96-month aged Parmigiano Reggiano
cream and 72-hour Modenese ragù
(1-3-7-9) **18 €**

“Mancini” spaghetti with summer vignarola,
rocket pesto, and tuna bottarga
(1-4-7-8-9) **18 €**

“Riserva San Massimo” rice with lavender, prawns,
and candied lemon
(2-7-9) **20 €**





MAIN COURSES

Charcoal-grilled beef heart tomato, its mayonnaise,
yellow peach gel, and tomato jus
(1-3) **24 €**

Pork ribs in BBQ sauce with potato millefeuille
and Taleggio cheese
(1-7-12) **24 €**

Amberjack tataki with zucchini “alla scapece” cream,
yellow zucchini in tempura, and elderflower foam
(4-6-7) **24 €**

Panko-crusted tuna, roasted pepper zabaglione,
and zucchini flower in tempura
(1-3-4-7) **26 €**





FROM THE GRILL

U.S. Black Angus picanha	24 €
Irish Angus hanger steak	24 €
Scottish Angus flank steak	26 €
U.S. Black Angus ribeye	26 €
Piedmontese beef fillet	28 €
Iberian pork pluma	28 €
T-bone and bone-in rib steak <i>Subject to availability</i>	8 € <i>per 100 g</i>





SIDE DISHES

Green salad and mixed leaves	6 €
Crudités with olive oil dip and balsamic vinegar vinaigrette	6 €
Polenta sticks with Branzi cheese fondue (7)	8 €
Roasted potatoes	8 €
Sweet-and-sour grilled peppers, Taggiasca olives, and basil (1-6)	8 €

FOR OUR LITTLE GUESTS

Pasta with tomato sauce or plain (1-3-7)	10 €
Wiener schnitzel and french fries (1-3)	15 €





DESSERTS

Chocolate, tropical fruits, and honey (1-7)	12 €
--	------

Blueberries, wildflowers, and cow's milk ricotta (1-3-7)	12 €
---	------

Strawberries, elderflower, and basil (1-3-7-8)	12 €
---	------

Aroma millefeuille (1-3-7)	14 €
-------------------------------	------

Sweet creations by our Gemma	10 €
-------------------------------------	------

Cheese tasting selection (5 varieties) (7)	20 €
---	------

Cheese Selection <i>Minimum of 3 cheeses</i> (7)	5 € <i>per cheese</i>
--	--------------------------

Still or sparkling water	3,00 €
Cover charge	4,00 €



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