

AROMA

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

Carpaccio di zucchine e zucca agli agrumi
Zucchini- und Kürbiscarpaccio mit Zitrusfrüchten
Zucchini and Pumpkin Carpaccio with Citrus
19

Vitello tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veal with Tuna Sauce
24

Verdure in tempura con maionese al pomodoro e all'aglio nero
Tempuragemüse mit Tomatenmayonnaise und schwarzer Knoblauchmayonnaise
Tempura Vegetables with Tomato Mayonnaise and Black Garlic Mayonnaise
18

Fungo cardoncello alla griglia con emulsione di olio, aglio e prezzemolo, hummus di ceci e chips di polenta
Gegrillter Kräuterseitling mit Knoblauch-Petersilien-Ölemulsion, Kichererbsen-Hummus und Polentachips
Grilled Cardoncello Mushroom with Garlic and Parsley Oil Emulsion, Chickpea Hummus and Polenta Chips
19

Polpo alla griglia con cime di rapa, olive taggiasche, pomodori secchi e salsa di patate e porri
Gegrillter Oktopus mit Stängelkohl, Taggiasca-Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffel-Lauch-Sauce
Grilled Octopus with Broccoli Rabe, Taggiasca Olives, Sun-Dried Tomatoes and Potato & Leek Sauce
27

PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES

Fregola del giorno
Tagesfregola
Fregola of the Day
Prezzo del Giorno / Tagespreis / Price of the Day

Ravioli al brasato con fondo bruno, crema di porcini e croccante di parmigiano (Produzione propria)
Ravioli mit Rindschmorbratenfüllung an dunkler Sauce, Steinpilzcreme und Parmesanchip (Eigenproduktion)
Ravioli with beef braised meat filling in a dark sauce, porcini cream, and Parmesan chip (Own Production)
25/32

Pappardelle con ragù di agnello
Pappardelle mit Lammragout
Pappardelle with Lamb Ragout
24/29

Risotto con porcini e zucca
Risotto mit Steinpilzen und Kürbis
Risotto with Porcini Mushrooms and Pumpkin
21/25

Gnocchetti sardi con salsiccia e zucca (Produzione propria)
Sardische Gnocchetti mit Wurst und Kürbis (Eigenproduktion)
Sardinian Gnocchetti with Sausage and Pumpkin (Own Production)
21/25

AROMA

SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Coniglio porchettato con millefoglie di patate e verdure

Porchetta-artiger Hase mit Kartoffelmillefeuille und Gemüse
Porchetta-Style Rabbit with Potato Mille-Feuille and Vegetables

36

Pesce del giorno con millefoglie di patate e verdure

Fisch des Tages mit Kartoffelmillefeuille und Gemüse
Fish of the Day with Potato Mille-Feuille and Vegetables

Prezzo del Giorno / Tagespreis / Price of the Day

Agnello in umido con olive e zafferano, polenta e verdure

Geschmortes Lamm mit Oliven und Safran, Polenta und Gemüse
Stewed Lamb with Olives and Saffron, Polenta and Vegetables

46

Tagliata di manzo con funghi porcini, verdure e polenta

Rinderfiletstreifen mit Steinpilzen, Gemüse und Polenta
Beef Tagliata with Porcini Mushrooms, Vegetables and Polenta

44

Tomino alla griglia con verdure grigliate e funghi

Gegrillter Tomino-Käse mit gegrilltem Gemüse und Pilzen
Grilled Tomino Cheese with Grilled Vegetables and Mushrooms

32

DESSERT / NACHSPEISEN / DESSERTS

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

15

Panna cotta

Panna cotta

Panna cotta

13

Seadas con miele di castagne

Seadas mit Kastanienhonig

Seadas with Chestnut Honey

13

Babà al rum

Rum-Babà

Rum Babà

15

Semifreddo al croccante di mandorle e cioccolato fondente

Halbgefrorenes mit Mandelkrokant und dunkler Schokolade

Semifreddo with Almond Brittle and Dark Chocolate

13

AROMA

Specialità della casa / Unsere Hausspezialitäten / Our House Specialties:

Frittura di calamari

Frittierte Tintenfische

Fried Calamari

22

Carbonara

Pasta mit Guanciale Ei, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

Pasta with Guanciale, Egg, Pecorino Romano and Black Pepper

26

Amatriciana

Spaghetti mit Guanciale Tomatensauce, Pecorino Romano

Pasta with Guanciale, Tomato Sauce and, Pecorino Romano

26

Cacio e Pepe

Pasta mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

Pasta with Pecorino Romano and Black Pepper

24