

# aroma

o s t e r i a

---

menu

primavera-estate

---

# aroma

o s t e r i a

## Antipasti

Calamaro ripieno di Baccalà mantecato su crema di fave

(allergeni: pesce)

€ 15

Cartoccio di Baccalà fritto in pastella con patate  
fritte a sfoglia

(allergeni: pesce, grano, uova)

€ 14

Pastéis de Bacalhau (crocchette di Baccalà e patate)

(allergeni: pesce, grano, uova)

€ 12

## Primi

Maltagliati con Baccalà, crema di ceci,  
olio al prezzemolo e peperone crusco

(allergeni: grano, pesce)

€ 16

Paccheri di Gragnano con Baccalà, pomodorini infornati,  
polvere di capperi e chips di rafano

(allergeni: grano, pesce)

€ 16

Rigatone alla finta carbonara di Baccalà

(allergeni: grano, pesce)

€ 16

## I Secondi

Baccalà in Saor su salsa di pomodorini gialli

(allergeni: pesce, latte, frutta secca a guscio)

€ 25

Baccalà alla pizzaiola

(allergeni: pesce)

€ 25

Filetto di Baccalà cotto a bassa temperatura e scarola alla romana

(allergeni: pesce, frutta secca a guscio)

€ 25

## Il Dolce

Tortino al pistacchio e cioccolato bianco,  
sorbetto alla pera, croccante di pistacchio e Baccalà caramellato

(allergeni: pesce, latte, grano, uova, frutta a guscio)

€ 10

# La carta del Baccalà

Frittura di calamaretti  
(allergeni: grano, molluschi)

€ 14

Olive ascolane di mare pz. 6  
(allergeni: grano, uova, pesce, latte)

€ 9

Olive ascolane di terra pz. 6  
(allergeni: grano, uova, latte)

€ 8

Mini supplì broccolo e salsiccia pz. 6  
(allergeni: grano, uova, latte )

€ 8

Mini supplì all'amatriciana pz. 6  
(allergeni: latte, grano, uova, sedano)

€ 8

Mini supplì all'nduja pz. 6  
(allergeni: latte, grano, uovo)

€ 8

Mozzarelline panate al tartufo nero pz. 6  
(allergeni: latte, grano, uova, funghi)

€ 9

## I fritti

Gazpacho con calamari arrostiti  
(allergeni: molluschi, grano, sedano)

€ 15

Ceviche di pesce spada  
(allergeni: pesce)

€ 15

Polpo verace grigliato, crema di patata viola affumicata e burrata  
(allergeni: molluschi, latte)

€ 15

Tartare di manzo in cialda di grana padano, salsa verde, cipolla rossa caramellata e tuorlo  
marinato

(allergeni: pesce, latte, grano, uova)

€ 15

Rosti di cicoria su crema di fave e spuma di gorgonzola dolce  
(allergeni: latte, uova)

€ 13

Antipasti

Fusillone al ragù di polpo  
(allergeni: grano, molluschi)  
€ 17

Ravioli di pesce spada all'acqua pazza e scaglie di ricotta salata  
(allergeni: pesce, latte, grano, uova)  
€ 17

Spaghettoni di Gragnano con fave, pecorino e tartare di gamberi  
(allergeni: crostacei, grano, latte)  
€ 17

Rigatoni all'amatriciana moderna  
(allergeni: grano)  
€ 16,5

Fettuccine di grano saraceno con asparagina, straciatella e limone candito  
(allergeni: grano, uova, latte, funghi)  
€ 16,5

Catalana di gamberi  
(allergeni: crostacei)

€ 25

Filetto di orata con pomodorini, olive taggiasche e patate  
(allergeni: pesce, latte, sesamo)

€ 25

Filetto di manzo alla parmigiana  
(allergeni: molluschi, latte)

€ 25

Filetto di maiale in agrodolce, purea di patate e zenzero, mirtilli freschi  
(allergeni: grano, senape, latte)

€ 24

I secondi

# aroma

o s t e r i a

Patate dalla buccia rossa fritte a sfoglia  
(allergeni: grano)  
€ 6

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino  
€ 7

Insalata mista  
€ 7

Patate al forno  
€ 7

Spinacetti burro e parmigiano  
(allergeni: latte)  
€ 7

Scarola ripassata con acciughe, olive, uvetta, pinoli e peperoncino  
(allergeni: pesce, frutta a guscio)  
€ 7

Caponatina  
(allergeni: sedano, frutta a guscio)  
€ 7

Cestino di pane e focaccia fatti in casa € 2,5  
(allergeni: grano, frutta a guscio)

Cestino di focaccia € 3  
(allergeni: grano)

## I contorni

# aroma

o s t e r i a

Il Tiramisù di Aroma Osteria  
(allergeni: grano, latte, uova)

€ 8

Dolce conversazione tra padre e figlio: semisfera al cioccolato fondente, panna cotta al mango, gelatina al passion fruit e pepe rosa  
(allergeni: latte)

€ 8

Tortino al pistacchio e cioccolato bianco, sorbetto alla pera e croccante al pistacchio  
(allergeni: grano, latte, uova, frutta a guscio)

€ 9

Crème brulée alla lavanda  
(allergeni: latte, uova)

€ 9

La merenda di Tommy: lingotto di ganache alla Nutella, lingotto di semifreddo ricotta e latte, pan brioche bruschettato  
(allergeni: latte, grano, uova)

€ 9

Pina colada: sorbetto al cocco, salsa di ananas, gelatina al rum e pasta frolla  
(allergeni: latte, grano, uova)

€ 9

Sorbetti: lime, pera, frutti tropicali, cocco  
(allergeni: uova)

€ 7

E' possibile portare torte dall'esterno se munite di certificato HACCP del produttore.  
Per il servizio verrà richiesto € 1,50 a persona.

I prodotti che trattiamo vengono sottoposti al processo di bonifica secondo le normative di legge e, dunque, abbattuti. Durante le preparazioni alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti per preservare le loro caratteristiche organolettiche e sanitarie e, quindi, congelati e conservati a - 18°.

**La lista di tutti gli ingredienti usati nei piatti del nostro menù e la loro provenienza sono indicati in un elenco a parte.  
Per poterlo consultare chiedere al personale di sala.**

## I dolci