

aroma

o s t e r i a

menu

autunno-inverno

antipasti

Calamaro ripieno di pappa al pomodoro
su mousse di melanzane violette

(allergeni: molluschi, grano)

15

Tartare di tonno, lemongrass,
olio al sesamo e crema di patata dolce

(allergeni: pesce, latte)

15

Polpo verace arrostito,
carciofi croccanti, zeste di arancia e menta
su pesto leggero di pistacchio

(allergeni: molluschi, grano, frutta secca a guscio)

15

Pizza, fichi e foie gras

(allergeni: grano)

16

Pulled pork croccante
con insalata tiepida di cavolo cappuccio e maionese all'aglio nero

(allergeni: uova)

15

Flan di zucca, spuma di provolone del monaco,
nocciole tostate

(allergeni: uova, latte, frutta a guscio)

15

aroma
o s t e r i a

i fritti di aroma

Frittura di calamaretti

(allergeni: molluschi, grano)

15

Olive ascolane di mare (pz.6)

(allergeni: grano, pesce, uova, latte)

9,5

Mini supplì cacio e pepe (pz. 6)

(allergeni: latte, grano, uova)

8,5

Olive ascolane di terra (pz. 6)

(allergeni: uova, grano, latte)

8,5

Mini supplì all'amatriciana (pz. 6)

(allergeni: uova, grano, latte, sedano)

8,5

Mini supplì all'nduja (pz. 6)

(allergeni: uova, latte, grano)

8,5

Mozzarelline panate al tartufo nero (pz. 6)

(allergeni: uova, latte, grano, funghi)

9,5

aroma
o s t e r i a

i primi

Spaghettone di Gragnano con vongole,
bottarga e olio al prezzemolo

(allergeni: grano, pesce)

18

Ravioli di pesce spada all'acqua pazza
e ricotta salata

(allergeni: pesce, grano, uova, latte)

17

Fusillone con tonno sott'olio fatto in casa, olive taggiasche,
crema di broccolo romanesco e peperone crusco

(allergeni: grano, latte)

17

Tagliolino al ragù bianco di anatra tagliato al coltello,
al profumo di agrumi e scaglie di grana

(allergeni: grano, uova, latte, sedano)

17

Lasagnetta croccante con zucca,
stracchino di bufala guanciaiale e pecorino

(allergeni: grano, uova, latte)

16,5

Fettuccine di grano saraceno con porcini, castagne e grana

(allergeni: grano, uova, latte, funghi)

17

aroma
o s t e r i a

i secondi

Negativo di vitel tonnè e caponatina

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

25

Millefoglie di filetto di pesce spada alla norma e pinoli tostati

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

25

Spiedini di gamberi in crosta di pan brioche
aromatizzato al finocchietto e maionese al wasabi

(allergeni: crostacei, uova, latte)

25

Filetto di manzo con carciofi croccanti
su vellutata affumicata di patata viola

(allergeni: latte, farina)

25

Petto d'anatra con aglio nero
in guazzetto di carote e zenzero

25

aroma
o s t e r i a

i contorni

Patate dalla buccia rossa fritte a sfoglia

(allergeni: grano)

6

Cicoria ripassata con aglio nero e peperoncino

7

Insalata mista

7

Spinacetti burro e parmigiano

(allergeni: latte)

6

Scarola alla romana

(allergeni: pesce, frutta a guscio)

7

Caponatina

(allergeni: sedano, frutta a guscio)

7

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

solo focaccia 3,5

aroma
o s t e r i a

i dolci

Il tiramisù di Aroma Osteria

(allergeni: uovo, grano, latte)

8

Dolce conversazione tra padre e figlio

semi-sfera 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 di pistacchio

(allergeni: ulatte, grano, uovo, frutta a guscio)

9

Sformatino di panettone su salsa alla vaniglia

(allergeni: latte, grano, uovo)

9

Crema caramel ai marroni

(allergeni: latte, uovo)

9

La merenda di Tommy: lingotto di ganache alla nutella, lingotto di ricotta e latte, pan brioche bruschettato

(allergeni: latte, grano, uovo)

8

Crostata di ricotta e visciole

(allergeni: latte, uovo, grano)

8

Sorbetto al lime (allergeni: uovo)

7

Sorbetto ai frutti tropicali (allergeni: uovo)

7

È 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.

La carta del Baccalà

Caprese di Baccalà

(allergeni: pesce, latte)

15

Cartoccio di Baccalà fritto in pastella con patate fritte a sfoglia

(allergeni: pesce, grano, uovo)

14

Pastéis de Bacalhau (crocchette di Baccalà e patate)

(allergeni: pesce, grano, uovo)

12

Ribollita con Baccalà al rosmarino

(allergeni: pesce, grano)

15

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

(allergeni: pesce, grano)

16

Rigatone alla puttanesca di Baccalà

(allergeni: pesce, grano)

15

Baccalà in Saor su salsa di pomodorini gialli

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

25

Baccalà alla romana

(allergeni: pesce, frutta secca a guscio)

25

Filetto di Baccalà cotto a bassa temperatura e scarola alla romana

(allergeni: pesce, frutta secca a guscio)

25

Sformatino di panettone, Baccalà caramellato su salsa alla vaniglia

(allergeni: pesce, latte, grano, uovo)

10

aroma
o s t e r i a