



AROMA

ASIAN GOURMET

ALLERGENI

Secondo la legge vigente dal 12 Dicembre 2014, si elencano i seguenti prodotti alimentari usati dal ristorante che potrebbero provocare allergie o intolleranze:

1. Cereali contenuti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Anidride solforosa e solfiti
5. Semi di sesamo
6. Pesce
7. Arachidi
8. Soia
9. Frutta a guscio
10. Latticini
11. Sedano
12. Senape
13. Lupini
14. Molluschi

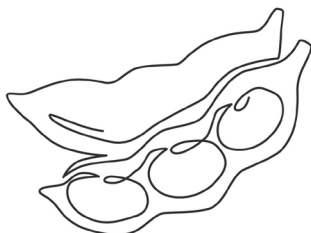
Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi per la corretta conservazione del prodotto nel rispetto della normativa sanitaria.

COPERTO 1,50 €

VN TIPASTI



1 | INVOLTINI DI PRIMAVERA
Involtini di verdure fritti
€ 3,00

1 | TAKOYAKI
14 Polpette di polipo fritte
€ 6,00

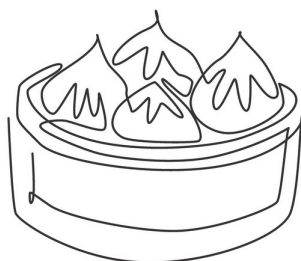
1 | KIMCHI
2 Cavolo cinese fermentato
con peperoncino e spezie
in stile coreano
€ 4,00

8 | TOUFU
5 Tofu fresco guarnito con salsa di
soia, alghe nori, semi di sesamo,
cipolla frita croccante e olio
aromatizzato alla cipollina
€ 5,00

8 | EDAMAME *
Fagioli di soia lessi
€ 4,00

1 | GOMA WAKAME *
Alghe giapponesi insaporite
€ 5,00

BAO



1 | BAO CHICKEN
8 | Bao farcito con pollo in salsa
teriyaki, cipolla frita croccante
e foglia di insalata fresca
€ 5,50

1 | BAO AROMA
8 | Bao farcito con carne di maiale
stufata a lunga cottura e pork
floss agli aromi
€ 5,50

1 | BAO SPECIAL
2 | Bao farcito con capasanta,
9 | bacon croccante, gamberi,
14 | salsa al cocco e lime
e foglia di insalata fresca
€ 7,00

1 | BAO KIMCHI
2 | Bao farcito con kimchi
8 | e bacon croccante
€ 5,00

1 | BIS DI BAO
8 | Bao Chicken e Bao Aroma
€ 10,50

M S M D

DIMSUM MANZO | 4 pz
Dimsum con sfoglia alla
barbabietola ripieni di carne
di manzo, cotti al vapore
€ 6,50

DIMSUM ANATRA
PECHINESE | 4 pz
Dimsum con sfoglia al pomodoro
ripieni di anatra alla Pechinese,
cotti al vapore
€ 7,50

2 | DIMSUM DI GAMBERI | 4 pz
Dimsum con sfoglia cristallo
ripieni di gamberi, cotti al vapore
€ 6,50

14 | DIMSUM DI CAPESANTE | 4 pz
Dimsum con sfoglia cristallo allo
zafferano ripieni di capesante,
cotti al vapore
€ 10,50

DIMSUM DI VERDURE | 4 pz
Dimsum con sfoglia cristallo
agli spinaci ripieni di verdure
miste, cotti al vapore
€ 5,50

1 | RAVIOLI DI CARNE | 4 pz
Ravioli ripieni di carne di maiale,
cotti al vapore
€ 5,00

1 | GYOZA DI POLLO | 4 pz
Gyoza ripieni di carne di pollo
alla piastra
€ 6,00

RAMEN

1 | TONKOTSU RAMEN
2 | Ramen in un saporito brodo di carne a base di
3 | maiale e pollo a lenta cottura, servito con tenero
8 | chashu di maiale, uovo marinato in salsa a base di
soia, germogli di soia, verdure di stagione, bambù in
salsa ostriche, naruto, alghe nori e cipollina fresca
€ 14,90

1 | GYUKOTSU RAMEN
2 | Ramen in brodo a base di salsa di soia giapponese,
3 | servito con chasu di manzo, uovo marinato,
8 | germogli di soia, verdure di stagione, bambu' in
salsa ostriche, naruto, alghe nori e cipollina fresca
€ 15,90

1 | MISO RAMEN
8 | Ramen in brodo a base di miso, servito con
germogli di soia, verdure di stagione, mais,
sfoglia di soia fritta, toufu grigliato, cipollina
fresca, alghe nori e olio all'aglio
€ 13,90

1 | EBI SUPU RAMEN
2 | Ramen in un brodo concentrato al sapore di mare
3 | a base di gamberi argentini, servito con uovo
8 | marinato in salsa a base di soia, germogli di soia,
verdure di stagione, bambù in salsa ostriche, alghe
nori, gamberi argentini e cipollina fresca
€ 16,90

INGREDIENTI EXTRA



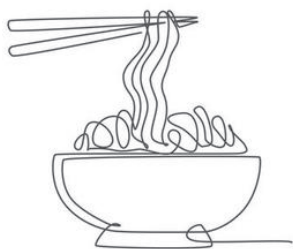
UOVO
MARINATO
€ 1,50



BAMBU'IN SALSA
OSTRICHE
€ 2,00



GAMBERI
ARGENTINI
€ 6,00



1 | HOT RAMEN

2 | Ramen in un saporito brodo a base di salsa di
3 | sesamo piccante, servito con tenero chasu di
5 | manzo, germogli di soia, verdure di stagione,
8 | uovo marinato, bambù in salsa ostriche,
sesamo, naruto, cipollina fresca, alghe nori
e peperoncino
€ 15,90

1 | CHASU RAMEN

2 | Ramen in un saporito brodo di carne a base di
3 | maiale e pollo a lenta cottura, servito con
8 | tenero chashu di pollo, uovo marinato in salsa
a base di soia, germogli di soia, verdure di
stagione, bambù in salsa ostriche, naruto,
alghe nori e cipollina fresca
€ 14,90

1 | SHOYU RAMEN

2 | Ramen in brodo a base di salsa di soia
3 | giapponese, servito con bocconcini di pollo
8 | fritto, germogli di soia, verdure di stagione,
uovo marinato, bambù in salsa ostriche, naruto,
alghe nori e cipollina fresca
€ 14,90



CHASU
DI MANZO
€ 4,00



CHASHU
DI MAIALE
€ 4,00



CHASHU
DI POLLO
€ 4,00



1 AROMA NOODLES
2 Noodles di riso in un brodo concentrato in stile
8 Thai a base di pomodoro e spezie tropicali,
14 accompagnati da capesante, gamberi,
calamario, sfoglia di soia fritta, germogli di soia,
erba cipollina e un tocco di lime
€ 17,90

1 BEEF NOODLES
8 Noodles di riso in un brodo concentrato in stile
Thai a base di pomodoro e spezie tropicali,
accompagnati da carne di manzo, germogli
di soia, lotus, funghi shitake e erba cipollina
€ 16,90

1 SOBA BUSAN
2 Noodles soba serviti freddi e accompagnati da
3 germogli di soia, cetrioli, kimchi, uovo marinato,
5 gamberi, alghe nori e salsa dello chef
7 € 14,90

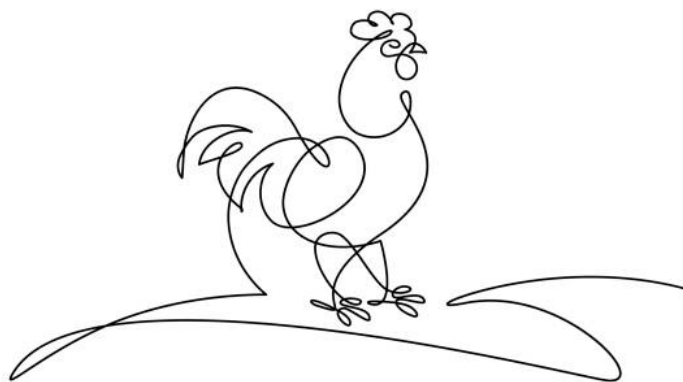
1 YAKI UDON
2 Noodles udon saltati con pollo, gamberi
8 e verdure miste di stagione
€ 11,90

NOODLES

OS R/S R

- | | |
|-------------------|---|
| 3
8 | AROMADON
Riso bianco servito con carne di maiale stufata aromatizzata alle spezie orientali, uovo marinato e verdure fresche di stagione
€ 12,90 |
| 1
6
8 | UNAGHI DON
Riso bianco servito con anguilla, avocado e alghe nori
€ 21,90 |
| 1
3 | CURRY DON
Riso bianco servito con bocconcini di pollo al curry con patate, carote e tonkatsu
€ 13,90 |
| 1
2
9
14 | RISO PATAYA
Riso saltato con ananas aromatizzato al curry con pomodorini ciliegino, gamberi, calamaro, capesante, uva secca, anacardi e cipollina fresca
€ 17,90 |
| 2
3 | RISO YUZU (STAGIONALE)
Riso saltato con yuzu cinese, uovo, gamberi, piselli, gamberetti essiccati, mais, erba cipollina
€ 14,90 |
| 1
2
3 | RISO KIMCHI
Riso saltato con kimchi, pancetta croccante, pork floss agli aromi, uovo e alghe nori
€ 10,90 |
| 8 | RISO GREEN
Riso bianco o riso venere saltato con germogli di soia, pak choi, mais, carote e pomodorini ciliegino
€ 8,00 |
| | RISO BIANCO
Ciotola di riso bianco
€ 2,00 |

SFIZIO



1
10

POLLO FRITTO

Bocconcini di pollo fritto
aromatizzato con mix di spezie,
cipolla e zenzero, accompagnato
con ravanelli in salamoia
€ 12,90

1
10

POLLO FRITTO PICCANTE

Bocconcini di pollo fritto
aromatizzato con mix di spezie,
cipolla e zenzero, condito in
salsa piccante e accompagnato
con ravanelli in salamoia
€ 12,90

1
10

BIS DI POLLO FRITTO

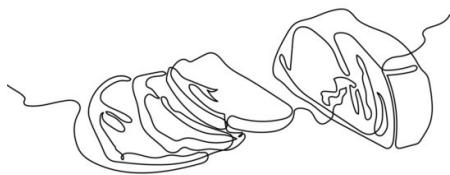
Mix di pollo fritto accompagnato
con ravanelli in salamoia
€ 15,90

1
8
10

POLLO TERIYAKI

Pollo alla griglia con la salsa
teriyaki
€ 12,90

SI



1 | MANZO CHASHU
2 | Manzo in salsa chashu
8 | accompagnato con bambù
in salsa ostriche
€ 14,90

8 | PUNTINE DI MAIALE
ALL'AROMA
Puntine di maiale cotte a
bassa temperatura in salsa di
fave fermentate, aromatizzate
alla menta
€ 12,90

1 | SPIEDINI DI GAMBERI *
2 | Spiedini di gamberi in salsa
8 | teriyaki
€ 10,90

2 | GAMBERI SALE E PEPE *
Gamberi in sale e pepe
€ 11,90

VERDURA



2
8

BAMBU'
Bambù saltato in salsa ostriche
€ 8,00

PAKCHOI
Pak choi saltato
€ 7,00

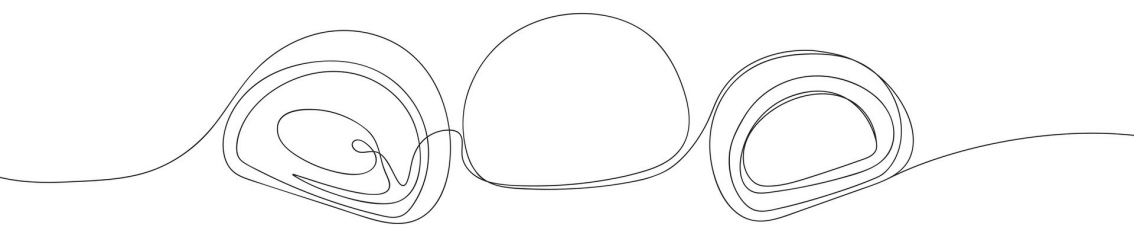
MORNING GLORY
(STAGIONALI)
Morning glory saltato
€ 7,00

5

LOTUS
Lotus saltato in salsa agrodolce
e sesamo
€ 8,00

CHIPS DI PATATE DOLCI
Chips croccanti di
patate dolci fritte
€ 6,00

D
O
L
C
I



MOCHI

Pallina di gelato ricoperto
da farina di riso glutinoso
€ 5,00

RUBICONDA

Vellutato ripieno di cioccolato bianco
e crema di pistacchio avvolti da una golosa
glassa all'amarena
€ 7,00

FONDENTE AL LAMPONE

Un'esplosione di lampone accompagnata da
una mousse al cioccolato fondente decorata
con oro in polvere su una base al cacao.
€ 7,00

GOLOSA

Mousse alla nocciola con ripieno di nocciole
caramellate, avvolto da uno strato di cioccolato
al latte e granella di nocciola
€ 7,00

CHEESECAKE AL MANGO

Cremoso cheesecake ripieno di mango
e passion fruit sulla base di un croccante
biscotto al burro
€ 7,00

DRINK

LIST



CHA DETOX (600 ml)

te' verde freddo con lime, zenzero e menta
€ 5,00

CHA TROPICAL (600 ml)

te' gelsomino freddo con mango e passion fruit
€ 6,00

CHA YUZU (600 ml)

te' rosso caldo con yuzu e bacche di goji
€ 5,00

CHA GINGER (600 ml)

te' verde caldo con zenzero, yuzu e bacche di goji
€ 5,00

CHA JASMINE (600 ml)

te' gelsomino caldo con bacche di goji
€ 4,00

COCA COLA

€ 3,00

ACQUA MINERALE (750 ml)

naturale / frizzante
€ 2,50



BIRRA ASAHI (500 ml)
€ 5,50

BIRRA TSINGDAO (640 ml)
€ 5,50

BIRRA MORETTI (660 ml)
€ 5,00

SAKÈ
€ 5,00

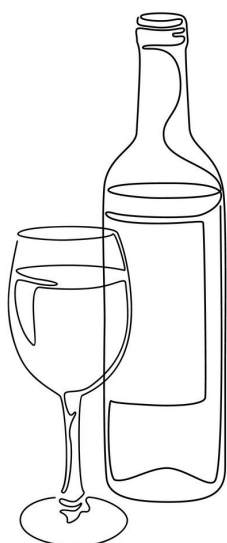
AMARO
€ 3,50

GRAPPA CINESE
€ 3,50

CAFFÈ
€ 1,50

WINE

LIST



SFUMATURE DI ROSSO

CHIANTI CLASSICO

Colore rubino brillante, tendente al granato e odore profondamente vinoso. Il gusto è asciutto, sapido tendente con il tempo al morbido vellutato.

€ 18,00

BARBERA

Colore rosso intenso, profumo elegante e di buona intensità. Sapore ben strutturato, sapido e caldo con un retrogusto persistente.

€ 15,00

BARDOLINO ROSÈ

Vino rosato ottenuto da uve Corvina Rondinella e Molinara, il suo bel colore rosa vivace con sfumature a buccia di cipolla e il suo sapore fresco armonico con sentori di ciliegia, lo rende un ottimo vino da pasto ma va benissimo anche come aperitivo.

€ 20,00



SFUMATURE DI BIANCO

PROSECCO VALDOBBIADENE

Presenta alla vista colore giallo paglierino
tenue, con perlage fine e persistente.
Al naso emerge un profumo gradevole, fine,
delicato e fruttato

€ 20,00

RIBOLLA GIALLA

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini;
profumo intenso, fruttato e floreale con aroma
di fiori d'acacia; al palato è fresco e vibrante

€ 18,00

FALANGHINA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli,
fruttato fresco con sentori di mela verde e
ananas acerbo, con una spiccata acidità in
equilibrio perfetto con la struttura del vino.

€ 16,00

