

aRoma

Restaurant & Loungebar

aRoma

Benvenuto da aRoma.

aRoma è nato da un sogno, il sogno di avere per la prima volta un ristorante tutto "mio", dove poter esprimere la mia cucina in tutte le sue sfumature.



Una cucina che andasse oltre ai confini geografici, che unisse culture diverse in un piatto, che si privasse di etichette per poter essere fluida e malleabile, pur restando nella sua natura semplice ed espressa.

Cerchiamo di prediligere i prodotti del territorio, abbinandoli a spezie, profumi, aromi anche della mia terra natia il Messico.

Ecco aRoma è un po' tutto questo, il sogno di una vita, e anche un ristorante.

Lo chef
Mauricio Franco

Per chi volesse iniziare con un "cin cin"

APERITIVI & COCKTAILS

GLI SPRITZ

Prosecco e soda	APEROL	8
	CAMPARI	10
	SAINT GERMAIN	12

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth Rosso e soda

NEGRONI **10**

Gin, Campari e Vermouth Rosso

TOMMY' MARGARITA **10**

Tequila, succo di lime e sciroppo di Agave

VESPER MARTINI **10**

Gin, Vodka e Lillet blanc

DRY MARTINI **10**

Gin e Vermouth dry

SELEZIONE DI GIN TONIC **10-15**

fatevi guidare dal nostro barman

I VIRGIN

VIRGIN MOJITO **9**

Lime, zucchero menta e lemonsoda

NO-GIN TONIC **9**

Gin Tanqueray analcolico e acqua tonica

DRY **9**

Bitter analcolico e chinotto

CHERRY BEER **9**

Cranberries, Cherry e birra analcolica

MENU

A MANO LIBERA

"A mano libera" è un'esperienza che prevede la massima "fiducia" nei confronti del nostro chef, che si impegnerà al massimo per soddisfarVi e per stupirVi. Ovviamente prima di iniziare questo "viaggio" Vi verranno chiesti i vostri gusti personali.

La proposta prevede tre portate ed un dolce (escluso bevande e coperto).

(deve essere preso da tutto il tavolo).

60

coperto 3

acqua 3

Se presenti allergie e/o intolleranze riferirlo al personale di sala ed eventualmente richiedere il menù con gli allergeni e gli alimenti abbattuti o congelati all'origine (segnati da *).

ANTIPASTI

BAOTELLO TONNATO	16	BATTUTA A COLTELLO	16
bao, vitello in panko, salsa tonnata, sugo d'arrosto e cavolo viola.		carne di manzo (cruda), tuorlo d'uovo, scaglie di parmigiano e carciofi fritti.	
PULPO A LAS BRASAS	16	CAVOLFIORE	16
polpo marinato in salsa achote (insieme di spezie messicane) alla piastra, patate, salsa alioli ed ananas arrosto.		cavolfiore arrosto, fonduta di Bleu d'Aoste, noci e balsamico ai mirtilli	
CEVICHE DI TONNO	16	ALL-IN	24
<i>se-VI-ce</i> tartare di tonno, avocado, mango, cipolla di Tropea, chips di mais ed estratto di cetriolo e coriandolo.		selezione di salumi e formaggi della regione valle d'Aosta accompagnato con gnocco fritto confetture homemade, miele e castagne.	

PRIMI

tutte le paste sono prodotte artigianalmente da noi

LA LASAGNA	17	TAGLIATELLE	18
pasta all'uovo ragù e besciamella.		al nero di seppia, carciofi, bottarga e polvere di limone.	
TORTELLO	17	TAGLIOLINO	19
zucca mantovana, amaretto, spuma di Parmigiano e semi di zucca.		"cacio e pepe" con Gran Gessato d'Ayas di pecora, sabbia alle erbe aromatiche e crudo di gambero rosso.	
RISOTTO	18		
gorgonzola, riduzione all'Amarone, sedano e noci tostate.			

SECONDI

MAIALINO	24	BRANZINO	29
maialino arrosto, purea di patate di montagna e salsa alla senape.		filetto di branzino in crosta di pistacchio, spuma di limone e carciofi crudi.	
FARAONA	27	TACOS DE PAPAS	20
suprema di faraona glassata all'arancio, finocchi in insalata e chips di patate.		patate, panna acida veggie, guacamole ed insalatina di cavolo viola.	
IL ROSSINI	38	GUANCIA	25
filetto di vitello, foie gras, pan brioche, tartufo nero, verdure e riduzione al Madeira.		guancia di manzo stracotta nel Torrette e polenta fritta.	
		CONTORNI	8
		patate al forno o fritte insalata verde o mista verdure di stagione saltate	

