

aRoma

Restaurant & Loungebar

aRoma

Bienvenue aRoma

aRoma est né d'un rêve, celui d'avoir pour la première fois mon propre restaurant, où je pourrais exprimer ma cuisine dans toutes ses nuances.



Une cuisine qui a transcendé les frontières géographiques, qui a uni différentes cultures dans un seul plat, qui s'est affranchie des étiquettes pour être fluide et malléable, tout en restant simple et expressive par nature.

Nous privilégions les produits locaux, que nous associons à des épices, des parfums et des arômes, notamment ceux de mon Mexique natal.

Ici à Rome, c'est un peu tout cela, un rêve de toujours, et aussi un restaurant.

Lo chef
Mauricio Franco

APERITIVI & COCKTAILS

GLI SPRITZ

Prosecco e soda	APEROL	8
	CAMPARI	10
	SAINT GERMAIN	12

AMERICANO

Campari amer, vermouth rouge et soda

NEGRONI 10

Gin, Campari et Vermouth Rosso

TOMMY' MARGARITA 10

Tequila, jus de citron vert et sirop d'agave

VESPER MARTINI 10

Gin, vodka et Lillet blanc

DRY MARTINI 10

Gin et vermouth sec

SÉLECTION DE GINS TONICS 10-15

Laissez-vous guider par notre barman

I VIRGIN

VIRGIN MOJITO 9

Citron vert, sucre, menthe et soda au citron

NO-GIN TONIC 9

Eau tonique sans alcool Tanqueray

DRY 9

Amer et chinotto sans alcool

CHERRY BEER 9

Canneberges, cerises et bière sans alcool

MENU

A MANO LIBERA

« A mano libera » est une expérience qui exige une confiance absolue en notre chef, qui mettra tout en œuvre pour vous satisfaire et vous émerveiller. Bien entendu, avant de commencer ce « voyage », nous vous interrogerons sur vos préférences personnelles.

Le menu comprend trois plats et un dessert (boissons et service non compris).

(doit être tiré de l'ensemble du tableau).

60

couvert 3 eau 3

Si vous avez des allergies et/ou des intolérances, veuillez en informer le personnel de salle à manger et, si nécessaire, demander le menu avec les allergènes et les aliments réfrigérés ou congelés à la source (marqués d'un *).

ANTIPASTI

BAOTELLO TONNATO	16	BATTUTA A COLTELLO	16
Bao, veau pané au panko, sauce au thon, sauce rôtie et chou rouge.		bœuf (cru), jaune d'œuf, copeaux de parmesan et artichauts frits.	
PULPO A LAS BRASAS	16	CAVOLFIORE	16
Poulpe grillé mariné dans une sauce achote (un mélange d'épices mexicaines), pommes de terre, sauce aioli et ananas rôti.		Chou-fleur rôti, fondue de bleu d'Aoste, noix et vinaigre balsamique aux myrtilles	
CEVICHE DI TONNO	16	ALL-IN	24
<i>se-VI-ce</i> Tartare de thon, avocat, mangue, oignon de Tropea, chips de maïs, concombre et extrait de coriandre.		Sélection de charcuteries et de fromages de la région de la Vallée d'Aoste, accompagnée de beignets frits, de confitures maison, de miel et de châtaignes.	

PRIMI

Toutes nos pâtes sont faites à la main par nos soins.

LA LASAGNA	17	TAGLIATELLE	18
ragù, parmesan et béchamel.		à l'encre de seiche, aux artichauts, à la poutargue et à la poudre de citron.	
TORTELLO	17	TAGLIOLINO	19
Potiron, amaretto, mousse de parmesan et graines de potiron.		« cacio e pepe » avec du fromage de brebis Gran Gessato d'Ayas, du sable aux herbes aromatiques et des crevettes rouges crues.	
RISOTTO	18		
Fromage Gorgonzola, réduction d'Amarone, céleri et noix grillées.			

SECONDI

MAIALINO	24	BRANZINO	29
Cochon rôti, purée de pommes de terre de montagne et sauce à la moutarde.		Filet de bar en croûte de pistaches, mousse au citron et artichauts crus.	
FARAONA	27	TACOS DE PAPAS	20
Suprême de pintade glacée à l'orange, salade de fenouil et chips.		Pommes de terre, crème fraîche aux légumes, guacamole et salade de chou rouge.	
IL ROSSINI	38	GUANCIA	25
Filet de veau, foie gras, pain brioché, truffe noire, légumes et réduction de Madère.		Joue de bœuf et polenta frite.	

CONTORNI

8
pommes de terre au four, salade composée ou verte, légumes de saison sautés

