




AROMA

*“La vita è una combinazione
di cibo e magia”*

STARTERS

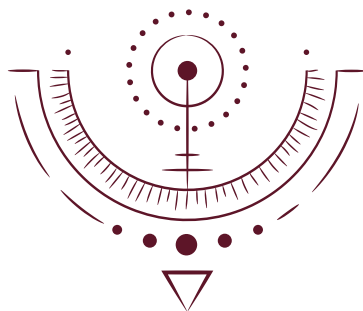
Edamame 	5 €
Edamame spicy 	6 €
Pane a lievitazione naturale, burro montato al sale maldon, acciughe del Cantabrico <i>(1-2-4-7-12)</i>	16 €
Affumicato di ricciola, patate all'olio del Garda, condimento alla pizzaiola <i>(4-7)</i>	16 €
Terrina di foie gras, arance caramellate, pan brioche <i>(1-3-7)</i>	18 €
Jamon iberico con grissini al rosmarino <i>(1)</i>	16 €

TACOS

Tacos di tonno, maionese al rafano, onion dressing <i>(1-3-4-5-6-11-12)</i>	13 €
Tacos di manzetta prussiana, salsa thai, erbe spontanee <i>(1-5-6-12)</i>	12 €
Tacos vegetariano con guacamole 	10 €
<i>(1-5-6-11)</i>	

RAW BAR

Plateau Simple Selezione dei miglior pesci con taglio sashimi <i>(secondo disponibilità del mercato) (2-4-14)</i>	30 €
Plateau Royal Selezione di ostriche, frutti di mare, gamberi rossi, capesante, scampi e ricci di mare <i>(secondo disponibilità del mercato) (2-4-14)</i>	75 €
Plateau Aroma Astice al vapore, selezione di ostriche, frutti di mare, gamberi rossi, scampi, capesante e ricci di mare <i>(secondo disponibilità del mercato) (2-4-14)</i>	120 €



OYSTER BAR

Ostrica Regal (Irlanda)	4 € cad.
Perla del Delta (Italia)	6 € cad.
Boudeusse David Herve (Francia)	3,50 € cad.

CEVICHE

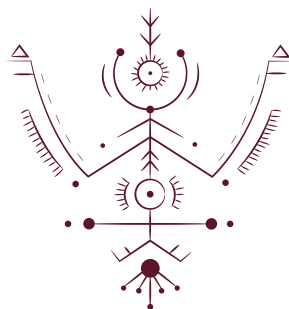
Ricciola, leche de tigre classico, cipolla sotto aceto, olio al coriandolo <i>(2-4-12-14)</i>	14 €
Branzino, jalapeño dressing, gel al tosazu, quinoa <i>(2-4-12)</i>	14 €
Gambero rosso, zucca, tartufo e yuzu <i>(2-4-12-14)</i>	18 €
Salmone, clementine, chimichurri, lattuga di mare <i>(2-4-12-14)</i>	14 €

TARTARE

Manzetta prussiana classica <i>(1-3-10-12)</i>	14 €
Filetto piemontese, crema al rosso d'uovo, XO dressing, caviale, maionese d'ostrica <i>(3-4-6-10-12-14)</i>	15 €
Tartare di salmone, vinaigrette alla carota, uova di trota, avocado <i>(2-3-4-12-14)</i>	12 €
Tonno, foie gras e tartufo <i>(2-4-12-14)</i>	13 €

I NOSTRI CARPACCI




Carpaccino di Tonno <i>(2-4-14)</i>	12 €
Carpaccino di Branzino <i>(2-4-14)</i>	12 €
Carpaccino di Salmone <i>(2-4-14)</i>	12 €
Carpaccino di Capesante <i>(2-4-14)</i>	14 €




TIRADITO

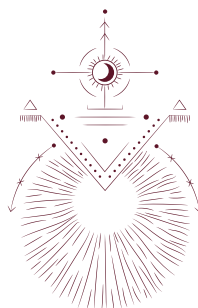
Ricciola, yuzu truffle dressing (2-4-6-12-14)	16 €
Scampi, frutto della passione, oca sottaceto, caviale (2-3-4-12-14)	18 €
Tonno, dressing al basilico e thè verde, sansho pepper, lime (2-4-14)	14 €

PASTA

Spaghetto aglio, olio, paprika  (1-7)	12 €
Spaghetto vongole, crudo di carciofi e bottarga (1-2-3-4-7-14)	18 €
Spaghetto cacio, pepe, limone, crudo di gambero rosso (1-2-4-7-14)	18 €
Paccheri ai tre pomodori, basilico e olio evo  (1-7)	15 €
Gyoza, gamberi rosa, chipotle (1-2-4-14)	15 €
Risotto vellutato alla barbabietola  (7)	14 €

FISH AND CO.

Tonno tataki con salsa anticucho (2-4-12-14)	16 €
Merluzzo carbonaro dell'Alaska al miso (2-4-6-7-14)	28 €
Pescato del giorno all'acqua pazza (2-4-6-7-14)	23 €
Pescato del giorno alla plancha (2-4-14)	23 €
Calamari alla griglia con dressing al limone arrosto, salsa tartara (2-3-4-12)	18 €
Astice alla catalana Aroma style (2-4-7-14)	38 €
Soutè di vongole, jamon iberico, scalogno, sakè e chimichurri (2-4-7-12-14)	21 €
Selezione di formaggi della Val Seriana  (7)	16 €



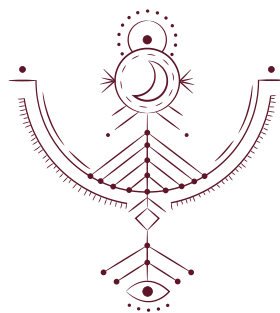
GRIGLIA

Black Angus "USA" Creek Stone Farm - Fiorentina	5,50 € / etto
Black Angus "USA" Creek Stone Farm - Costata	4,50 € / etto
Vacca Grassa "Germania" - Fiorentina	4 € / etto
Vacca Grassa "Germania" - Costata	3,50 € / etto
Sashi Choco "Finlandia" allevata a fave di cacao - Fiorentina	5 € / etto
Sashi Choco "Finlandia" allevata a fave di cacao - Costata	4,50 € / etto
Rubia Gallega "Spagna" - Fiorentina	4,50 € / etto
Rubia Gallega "Spagna" - Costata	4 € / etto

Entrecote "Argentina" 200gr	20 €
Diaframma Black Angus "USA" 200gr	19 €
Roastbeef "Australia" 200gr	27 €
Filetto Black Angus "USA" 150gr	30 €
Filetto Ballon Meat Farm "Irlanda" 150gr	25 €
Picanha Black Angus "USA" 250gr	23 €
Cube Roll Wagyu Giapponese Kagoshima 100gr	65 €

Le nostre patate fondenti	6 €
La nostra insalata con verdure sottaceto	5 €
Purea di patate alla francese	5 €

Selezione dei nostri burri e salse	5 €
Tartufo secondo stagionalità	S.M.



DESSERT

Tortino al cioccolato <i>(3-7-8)</i>	8 €
Millefoglie, chantilly e vaniglia <i>(1-3-7)</i>	8 €
Tirami-sù <i>(1-3-7-8)</i>	8 €
Sotto bosco, cioccolato bianco, cedro, lampone, corteccia marittima e capperi <i>(3-7-12)</i>	8 €
Piccola pasticceria	5 €



PIAJO

1. Glutine | **2. Crostacei e derivati** | **3. Uova e derivati** | **4. Pesce e derivati** | **5. Arachidi e derivati** | **6. Soia e derivati** | **7. Latte e derivati** | **8. Frutta a guscio e derivati** | **9. Sedano e derivati** | **10. Senape e derivati** | **11. Semi di sesamo e derivati** | **12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂** | **13. Lupino e derivati** | **14. Molluschi e derivati**

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

in f 

piajo.it