

S M A L L  
L U X U R Y  
H O T E L S  
O F T H E W O R L D™

*Independently minded*

AROMA



*Executive Chef Giuseppe Di Iorio*

THE  
COURT  
Rome  
PALAZZO MANFREDI

*Bar Director Matteo Zed*

Nel darVi il benvenuto, l'Executive Chef Giuseppe Di Iorio Vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico in cui rivela la sua filosofia ed essenza culinaria, fatta di creatività, passione, ricerca, tecnica e rispetto per la materia prima.

*In welcoming you, the Executive Chef Giuseppe Di Iorio will accompany you in a renewed gastronomic journey in which he reveals his philosophy and culinary essence, made of creativity, passion, research, technique and respect for the raw material.*

---

MENU

---

Tartare di fassona, uva fragola e cipolla di Tropea  
*Fassona beef tartare, uva fragola and Tropea's onions*

28€

La nostra Amatriciana  
*Our Amatriciana*

28€

La nostra Carbonara "shakerata"  
*Our "Shaked" Carbonara*

28€

Spaghettoni di Gragnano al pomodoro  
*Gragnano spaghettoni and tomato*

28€

Maritizzo con gelato allo zabaione  
*Maritizzo with zabaione ice-cream*

28€

Caffè e Ammazzacaffè  
*Coffee and Coffee Killer*

12€

---

Le pietanze del Menu "Aroma" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa. Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato, è a vostra disposizione per qualunque chiarimento. Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura  
(Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).

(\*\*)Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, )sh, eggs peanuts,nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood. Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.*

*Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature. (Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).*

*(\*\*)The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance whit previsions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter3 Letter D, point*