

BÁR SNACKEK

Tengeri sós és borsos burgonyachips (40 gr)	1 900.-
Nocellara olivabogyó (80 gr)	3 500.-

ARIA KÓSTOLÓ

Sült padron paprika, romesco mártás, füstölt paprikás maldon só	3 800.-
Serrano sonka, aszalt paradicsom, olívaolaj, balzsamecet, kovászolt kenyér	3 800.-
Bivalymozzarella campana, füstölt padlizsán tatár, pácolt grillezett padlizsán, fenyőmag, házi focaccia	3 800.-
Bélszíntatár, habanero majonéz, pirított laskagomba, grillezett kenyér	4 900.-
Kacsamáj mousse, narancshéjpüré, sütőtökös granola, tökmagos barna kenyér	5 500.-
Grillezett polip, nduja, kapribogyó, taggiasca olíva, kovászolt kenyér	7 600.-

FŐÉTELEK

Rib-eye steak (250 gr), petrezselyemgyökér-püré, füstölt szalonna, burgundi zöldségragu	19 900.-
Tanyasi rántott csirkemellfilé, manchego sajtos burgonyapüré, ropogós mogoróhagyma, grillezett fűszeres brokkolini	9 900.-
Házi pappardelle, zsályás pecorino mártás, barna vajjas pirított articsóka, dió	8 900.-
Pirított tengeri süllőfilé, chorizós halmártás, mangold, újhagyma, pirított gnocchi	12 900.-
Omlós mangalicapofa, sáfrányos acquerello risotto, marinált kápia, aszalt paradicsom, gremolata	13 900.-
Angus burger, chorizo, provolone sajt, fűszeres burgonya, aszalt paradicsomos rukkolasaláta	8 200.-
Cézársaláta – római saláta, cézárdresszing, parmezán, kruton	4 900.-
+ pirított csirkemell	+2 600.-
+ pirított garnéla	+3 100.-

DESSZERTEK

Pisztáciás creme brulée, kardamomos meggygél, fahéjas sablé	4 200.-
Tiramisu, vanuatu vanília, citromgél	4 200.-
Csokoládés piemonti mogorós kosárka	4 200.-

BAR SNACKS

Sea salt and pepper flavored potato hand cooked chips (40 gr)	1 900.-
Nocellara olives (80 gr)	3 500.-

ARIA STARTERS

Roasted padron, romesco sauce, smoked paprika flavored maldon salt	3 800.-
Serrano ham, dried tomato, olive oil, balsamic vinegar, sourdough bread	3 800.-
Buffalo mozzarella Campana, smoked eggplant tartare, marinated, grilled eggplant, pine nuts, homemade focaccia	3 800.-
Beef tartare, habanero mayonnaise, roasted oyster mushroom, grilled bread	4 900.-
Duck liver mousse, orange peel purée, pumpkin granola, brown bread with with pumpkin seeds	5 500.-
Grilled octopus, nduja, capers, taggiasca olive, sourdough bread	7 600.-

MAIN COURSES

Rib-eye steak (250 gr), parsley purée, smoked bacon, vegetable ragout burgundy style	19 900.-
Farm style chicken breast fillet, mashed potato with manchego cheese, crispy shallots, grilled spicy broccolini	9 900.-
Homemade pappardelle, pecorino sauce with sage, grilled artichokes with brown butter, walnut	8 900.-
Seabass fillet, fish sauce with chorizo, mangold, spring onion, sauteed gnocchi	12 900.-
Crisp mangalica cheek, saffron acquerello risotto, marinated paprika, dried tomato, gremolata	13 900.-
Angus burger, chorizo, provolone cheese, spicy potato wedges, dried tomato, rocket salad	8 200.-
Caesar salad, romaine lettuce, caesar dressing, parmesan, crouton	4 900.-
+chargrilled chicken breast	+2 600.-
+ grilled shrimps	+3 100.-

DESSERTS

Pistachio creme brulée, cherry gel with cardamom, cinnamon sablé	4 200.-
Tiramisu, vanuatu vanilla, lemon gel	4 200.-
Chocolate piemont hazelnut tart	4 200.-