

Aria
I T A L I A N

Menu Alla Carta

La Carta Bianca!

Savour the best of the best by joining us at a unique gourmet journey.

In musical terms, tempo is the speed at which a piece of music should be played.

Some common Italian tempo indications are

Presto - 'Quickly' - Allegro - 'Cheerful' and Andante 'At a walking-pace'.

Applying the same methodology as an Italian Opera's musical tempo, enjoy Aria's Tasting Menu served in the speed and tempo of which you desire.

Seven Courses Carta Bianca Tasting Menu	1,188
Carta Bianca Wine Pairing	580

Aria Degustation Menu

Gambero di Gallipoli, Burrata & Oscietra

Apulian Red Prawns, Burrata & Oscietra Caviar

Vellutata di Castagne, Spugnole & Tartufo

Chestnut Velloute, Morels & Truffle

Pappardelle al ragù bianco di vitello

Homemade Pappardelle, White Ossobuco Ragout

San Pietro Agli Agrumi

Citrus Poached John Dory, Samphire, Seaweed & Classic Oscietra

Controfiletto di Manzo

AU Striploin, Burned & Pickled Eggplant

Cannolo Siciliano

Sicilian Cannoli, Nutella, Piedmotesse Hazelnut Ice-cream

Seven Courses Tasting Menu 1,188

Tasting Menu Wine Pairing 580

Antipasti

Capesante, Albicocche & Coriandolo Hokkaido Scallops, Apricot & Coriander Oil	198
Il Battuto di Carne al Coltello Black Angus Beef Tartare, Smoked Bone Marrow, Pickled Mushrooms & Imperial Caviar	308
Carpaccio di Tonno, Mayonese di Ventresca & Anguria Toro Carpaccio, Tuna Belly Mayonnaise & Compressed Watermelon	178

Antipasti

Carpaccio di Manzo Hand beaten beef carpaccio in the most traditional way	168
Picnic Crudo & Cotto di Mare & Monti Foie Gras, Red Prawns, Plum Puree & Roasted Chestnut	268
Il Pomod'Oro & la Burrata Cherry Tomato & Burrata <i>"for sharing"</i>	258

Paste e Risotti

Tagliatelle all'Astice & Bagna Càuda Homemade Tagliatelle, Boston Lobster & Bagna Càuda	268
Raviolone di Patate & 'Nduja Raviolone of 'Nduja, Smoked Potatoes, Burrata	218
Casarecce agli Spinaci & Vongole della Laguna Veneziana Homemade Sicilian-style Short Twisted Pasta, Venetian Lagoon Clams	268

Paste e Risotti

Pappardelle al Brasato Bianco di Ossobuco Homemade Pappardelle with White Braised Veal Ossobuco	258
Risotto all'Anguilla Affumicata & Yogurt Risotto "Riserva San Massimo" Smoked Eel & Greek Yogurt, Anchovy Dust	358
LA Lasagna Aperta Open Lasagna, Old School Bolognese Sauce <i>"for sharing"</i>	328

Secondi Piatti

San Pietro, Alghe & Caviale Citrus Poached John Dory, Samphire, Seaweed & Classic Oscietra	338
Sella D'Agnello, Carote, Yogurt & Aglio Nero Lamb Saddle, Carrots, Yogurt & Black Garlic	298
Branzino in Terracotta, Salsa al Prezzemolo, Insalata di Pomodori & Capperi Clay Wrapped Line Caught Seabass, Parsley Sauce, Tomato & Capers Salad	468
Una Milanese ad Hong Kong Veal Cutlet Milanese Style	398

Dalla Griglia

Galletto al Forno 398
Roasted Organic Corn-fed Chicken
“for sharing”

Bistecca di Wagyu Giapponese Kagoshima 288 / 100g
Kagoshima Wagyu Rib Eye A4

Controfiletto di Manzo Australiano 168 / 100g
M5 Australian Black Angus Striploin
“Ranger Valley” Black Market

“Under 200g its considered carpaccio”

Contorni

Gli Spinaci Saltati all'Aglio Sautéed Spinach with Garlic	98
I Funghi al Timo e Burro Sautéed Mushrooms Thyme and Butter	98
La Purea di Patate al Rosmarino Rosemary Mashed Potatoes	98
Gli Asparagi alla Griglia e Parmigiano Grilled Asparagus with Parmigiano	98

Pinsa

Margherita Imperfetta – Imperfect Margherita San Marzano, Piennolo, Burrata, Basil Pesto	258
Osé - Spicy San Marzano, Fior di Latte di Agerola, ‘Nduja, Chorizo de Bellota Iberico, Carolina Reaper Oil	298
Parma Rocket, Burrata, Culatello Ham “Spigaroli”, Parmigiano Vacche Rosse	338