

Nuove aperture | Mangiare | Novità

Aroma Fish, Wine & More, la nuova esperienza gastronomica nel cuore di Brescia

REDAZIONE 2 GIORNI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 1 MINUTO



Brescia. Nella splendida cittadina lombarda famosa per le sue ricchezze artistiche e culturali, ha inaugurato **Aroma**, un locale elegante e moderno, suddiviso su due livelli all'interno di uno splendido palazzo del '500. L'atmosfera è intima e rilassata grazie alle luci soffuse, tavoli in legno scuro, *mise en place* sofisticata, morbide poltrone, tende e drappi.



Il piano terra è dedicato all'**aperitivo**, con vini e champagne accompagnati da proposte sfiziose di carne e di pesce. Il primo piano invece è pensato *ad hoc* per cene rilassanti e discrete (grazie anche ai tavoli disposti sul portico con un incantevole scorcio della città). Una saletta interna è invece dedicata agli eventi privati.

L'obiettivo di Aroma è quello di proporre un'esperienza gastronomica unica e fuori dal comune. Parole d'ordine: una brezza **fusion** abbinata alla corposa e saporita **tradizione del territorio**.



Chef patron è il giovane Roberto Giannone, già ai fornelli del rinomato Vita Nova all'interno del Golf Club. Grazie al suo amore per la cucina di qualità e per le materie prime, nasce un menu stagionale composto da crudité di pesce, punto forte della cucina di **Aroma**, ma anche piatti gustosi e saporiti come il risotto ai due Franciacorta con battuto di gamberi rossi di Sicilia e lime, spaghetti Cavalieri con lupini di mare e bottarga di muggine, ravioli di spigola con gamberi e consommé di crostacei e i tagliolini, rigorosamente fatti a mano, con astice Canadese.



E ancora polpo morbido alla provenzale, ombrina boccadoto alla liparese e zuppa thai con scampi, gamberi rosa e verdure di stagione.

Nella sezione "*& More*" del menu troviamo anche i spaghetti cacio e pepe, il tortino di patate e tartufo nero autunnale su fonduta di formaggi ma anche il coniglio alla bresciana con polenta e patate al forno e la tagliata di manzo Garronese con verdure spadellate.

Bonus: nel menu i piatti senza lattosio, gluten free e vegetariani sono contrassegnati con dei pallini colorati come anche i prodotti abbattuti all'origine.

Ampia la carta dei vini, fiore all'occhiello di **Aroma**, che comprende etichette nazionali e internazionali suddivisi in bianchi, rossi e bollicine.

Info utili

Aroma

Via Trieste 56 b, Brescia

Tel. 030 8772319

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 18 a mezzanotte. Sabato dalle 10:00 alle 15:00 e dalle 18 a mezzanotte

[Sito](#), [pagina Facebook](#)