



A Brescia sbarca Aroma, il ristorante dello chef Giannoni

Il giovane chef-patron **Roberto Giannoni**, dopo la sua esperienza nella gestione di **Vita Nova**, apre **Aroma**, il suo ristorante specializzato nelle **crudité** di mare.



La nuova insegna di Via Trieste, ospitata all'interno di un palazzo cinquecentesco nel cuore di Brescia, è un ambiente intimo e tranquillo articolato su due piani, uno dedicato all'aperitivo l'altro alla cena.

Lo chef, che ha lavorato nelle cucine di **Vittorio Fusari**, **Philippe Leveillé** e **Beppe Maffioli**, propone un menu stagionale secondo la filosofia fish, wine & more, completato da piatti della tradizione e del territorio.

La selezione di vini completerà l'esperienza: l'attenzione è posta sui classici di sempre senza

dimenticare produttori emergenti e vini biologici e biodinamici. A ottobre andrà in scena il **Club dello Champagne** con un programma di degustazioni per gli amanti di vini ricercati e una serie di privilegi per i soci del club.

Tags

Roberto Giannoni Vita Nova Beppe Maffioli Brescia Crudité Club Dello Champagne Philippe Leveillé Vittorio Fusari
Vino Slider