



Aroma: Fish, Wine & More nel cuore di Brescia

«Il giovane chef-patron Roberto Giannoni dà vita ad Aroma, l'esperienza gastronomica esclusiva nel cuore di Brescia che offre qualcosa in più secondo la filosofia *Fish, Wine & More* e che punta a viziare e coccolare il cliente»

Nel cuore della città di Brescia, in *via Trieste, 56B*, nasce Aroma, l'**esclusivo spazio ristorativo** che mancava alla clientela cittadina. A partire dalla *location*, tutto è pensato per mettere il cliente al centro dell'esperienza: sito in un originale palazzo del '500 dagli ambienti eleganti, con arredi di *design*, luci soffuse e *mise en place* sofisticata, Aroma si configura infatti come un vero e proprio angolo di relax in cui immergersi in una dimensione del tutto nuova e unica. Dietro l'ambizioso progetto **Roberto Giannoni**, giovane chef e patron che, grazie ad esperienze con rinomati chef e alla sapiente gestione del prestigioso ristorante *Vita Nova*, ha voluto unire il suo importante *know-how* enogastronomico e l'amore per la cucina di qualità, trasformando eccellenti materie prime in **creazioni d'autore**.



Con l'obiettivo centrale di regalare esperienze indimenticabili al cliente, gli spazi di Aroma sono stati pensati per venire incontro a tutte le esigenze. Ecco quindi che il piano terra è interamente dedicato all'**aperitivo** a base di raffinate proposte di carne e di pesce accompagnate da vini e champagne eccellenti, locali e non. Il primo piano è invece riservato a chi vuole degustare un pranzo o una cena con prelibatezze firmate Aroma, in totale calma e riservatezza. Il portico, infine, regala la possibilità di gustare le portate con una **splendida vista sul centro storico**.



La **raffinatezza estetica delle portate** e la mano sapiente dello chef sono in grado di accontentare anche i palati più esigenti, con un'attenzione particolare alle *crudité* di pesce e con proposte elaborate *ad hoc* per allergie e intolleranze. Fiore all'occhiello di Aroma è senz'altro la **selezione di vini** che, pur senza dimenticare produttori emergenti e vini biologici e **biodinamici** di qualità, pone grande attenzione sui classici di sempre. Inoltre, da ottobre, Aroma ospita il **Club dello Champagne** che, selezionando le migliori etichette, organizza degustazioni di vini e privilegi per i soci.



Aroma, grazie alle sue ricercate proposte e al **giovane e irriverente team** che lo guida, rappresenta quel tipo di offerta gastronomica fuori dal comune che completa il panorama ristorativo della città di Brescia e che, prima di tutto, punta a **viziare e coccolare il cliente**. Un'esperienza da vivere e raccontare.