

IL PESCE

DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO



PERIODICO DEDICATO ALLE PRODUZIONI ITTICHE NAZIONALI
ED ESTERE, ALLE TECNOLOGIE E ALLE ATTREZZATURE
PER LA PESCA E L'ACQUACOLTURA - € 6,67

N. 4/2019

Aroma: Fish, Wine and More. A Brescia un nuovo ristorante con crudità di mare e Champagne protagonisti

Aroma è un nuovo ristorante ospitato all'interno di un palazzo cinquecentesco nel cuore di Brescia. La proposta culinaria del giovane chef e patron ROBERTO GIANNONI vede il pesce come assoluto protagonista: piatti sfiziosi e nuovi sapori uniti a quelli del territorio. Dalle *crudité* di mare alla dimensione *fusion* ispirata al mondo orientale, il menù è aggiornato stagionalmente per sfruttare al meglio ciò che offre il mercato e include i classici della tradizione bresciana. Gli spazi di *Aroma* sono stati pensati per venire incontro a tutte le esigenze: il piano terra è interamente dedicato all'aperitivo, mentre il primo piano è riservato a chi vuole degustare un pranzo o una cena. Il portico, infine, regala la possibilità di gustare le portate con una splendida vista sul centro storico. Fiore all'occhiello di *Aroma* è la ricerca e selezione di vini e champagne, quelli conosciuti ma anche di nicchia: l'enoteca è infatti ricca di proposte del territorio ma il tocco in più è dato dall'attenzione ai produttori emergenti. Degustazioni periodiche di vini e champagne ed eleganti *blind tasting* guidati da esperti sommelier completano l'offerta del locale insieme al *Club dello Champagne*, una formula ideata e voluta da Giannoni, un club per veri intenditori che condividono l'amore per lo champagne e, allo stesso tempo, una soluzione che offre agli appassionati vantaggi di consumo e di acquisto dello champagne.

>> Link: www.aromabrescia.it

