

# AROMI L'INDIRIZZO GOURMAND ALLA GIUDECCA

CUCINA LOCALE E RISPETTO  
DELLE TRADIZIONI: NO ALLA  
'FUSION MAKES CONFUSION'!

**a**ROMI RESTAURANT & BAR è il ristorante atelier di alta cucina del Molino Stucky Hilton di Venezia, dall'atmosfera intima e sofisticata. Executive Chef è Franco Luise, veterano della ristorazione di alta qualità, cresciuto nella città di Venezia in cui ha appreso i segreti della sua cucina tradizionale di cui è grande sostenitore. Il suo lavoro viene esaltato dalla professionalità dello Chef di **AROMI** Antonio Vitale. La cifra stilistica è quella di far assaporare prodotti semplici ma di alta qualità, selezionati secondo il ritmo delle stagioni, con un grande rispetto della cultura gastronomica italiana. Convinti sostenitori del valore della cucina lagunare, Luise e Vitale rendono omaggio alle specialità della tradizione: il menù cambia ogni due

mesi, basandosi molto sui prodotti locali come le verdure e il pesce del mercato di Rialto. Piatti di radice veneziana reinterpretati in chiave creativa, cercando il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione, valorizzando il sapore di ogni singolo ingrediente: questa, in estrema sintesi, l'arte culinaria proposta da Aromi.

Qui non si trovano concessioni all'internazionalità ma si propone la più profonda tradizione veneziana con spunti di innovazione.

I piatti hanno sapori limpidi e delicati: fra gli antipasti la Rete del pescatore presenta cappelante al lemongrass, scampo al cocco, carpaccio di tonno con asparagi, gamberi e cozze in granita d'arancia rossa e olio del Garda, granseola all'olio, moscardino al pomodoro su bruschetta alle olive.

## UN ALBERGO A CINQUE STELLE DOTATO DI 380 STANZE

>> IL PIÙ GRANDE CENTRO CONGRESSI DELLA LAGUNA, BEAUTY CENTER, BAR E RISTORANTI PER PALATI ESIGENTI E RAFFINATI: **AROMI RESTAURANT & BAR**, **IL MOLINO RESTAURANT**, ACCOGLIENTE ED INFORMALE, **PIAZZA STUCKY**, TERRAZZA ESTIVA DEL RISTORANTE **IL MOLINO**, **RIALTO BAR & LOUNGE** LUOGO DI RITROVO PER UN APERITIVO, UN CAFFÈ OPPURE UN PASTO VELOCE. SUL TETTO DEL MOLINO, ALL'OTTAVO PIANO, LA PRIMA ED UNICA PISCINA DI VENEZIA SUL ROOFTOP CON ANNESSO **SKYLUNCH POOL RESTAURANT** E AFFIANCATA DALLO **SKYLINE BAR**, DOVE SI ORGANIZZANO SERATE DEDICATE ALLA TRADIZIONE CULINARIA GIAPPONESE CON LO CHEF AQUIRA E FRIZZANTI HAPPY HOUR CON INTRATTENIMENTO MUSICALE.



Gustosa l'insalata di polipo alla griglia, astice e frutti di mare. Nei cannelloni di ricotta e pomodoro confit in crema di peperoni dolci, proviamo un tuffo nel piacere. La sfoglia morbida e delicata è in sintonia con i sapori di questo piatto ben equilibrato. Seguono il Riso, mazzancolle, lattuga e schiuma di tartufo e il Mosaico di pesce della laguna scampi, cappelante, coda di rospo, mazzancolle, rombo con salsa veneziana, corallo e al basilico. Piatti di sostanza che concedono poche stravaganze e impennate artistiche. Nel gelato al tartufo e nel Tiramisu Aromi con croccante all'Amaretto e Noci troviamo una buona tecnica pasticceria. La carta dei vini è decisamente da ampliare. Il servizio, professionale e attento. ■

ALESSANDRA PIUBELLO