



Aromi Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/venice-1/bacaromi>
Giudecca, 810, Venice, Italy
+33186995715 - aromirestaurantvenice.com

Categories

Entrées

Dolci

From The Sea

Primi Piatti

Bibite

Entree

Vin Bianco (De Buttiglia)

Vin Rosso (De Buttiglia)



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Aromi Menu



Pasta

RAVIOLI

Secondi

ABBACCHIO

Salad

MIXED SALAD

Side Dishes

FRENCH FRIES 15 €

Drinks

CAFFÈ CORRETTO 10 €

Rice

RISOTTO

Appetizer

TARTARE

Steaks

RIBEYE STEAK

Cocktails

VENETIAN SPRITZ 12 €

Spirits

MARTINI

Zuppe

CREMA DI PISELLI E SEPPIOLINE DELLA LAGUNA 20 €

Al Forno*

BAKED POTATOES 15 €

Beers

MORETTI 0 10 €

Bevande

FRUIT JUICES 7 €

Contorni

SAUTEED SPINACH 15 €

Italy

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC 13 €

Coffee

ESPRESSO 5 €

aperitivi

SAN BITTER, GINGERINO 6 €

I Primi

RISOTTO ALLE SECOLE 27 €

La Pasta Fatta In Casa

TAGLIOLINI WITH SEAFOOD

Liquori

LIQUORI INTERNAZIONALI 11 €

I Secondi

FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E CHIPS DI PATATE VIOLA 30 €

BEILAGEN

COCKTAIL 16 €

Secondi Vegetariani

Aromi Menu



**FUNGO ARROSTITO IN FORNO
RIPIENO DI SEITAN CON SALSA
ALLA SENAPE** 28 €

Brombole (De Buttiglia)

**FERRARI MAXIMUM ROSÈ BRUT
DOC** 15 €

Vin Rose' (De Buttiglia)

ROSATO IGT 10 €

Vin Dolce (De Buttiglia)

MOSCATO FIOR D'ARANCIO DOCG 10 €

Vin del bacaromi - brombole (ombra)

**BISOL "CREDE" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG** 10 €

Vin del bacaromi - vin bianco

**FRIULIANO COLLI ORIENTALI DEL
FRIULI DOC** 13 €

Frutta e Dessert fatti in casa

TIRAMISU ALLA VENEZIANA

Vin del bacaromi - vin rosso (ombra)

CAMPONI IGT 12 €

Brombole (ombra)

**JEJO EXTRA BRUT,
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG** 8 €

Vin rosso (ombra)

ROSSO INFINITO IGT 11 €

Non Alcoholic Drinks

REDBULL 8 €

WATER

Alcoholic Drinks

SAUVIGNON DOC 12 €

OLD ROMAGNA 9 €

Dessert

GELATO 12 €

TIRAMISU

caffé

**CAPPUCCINO, ESPRESSO DOPPIO,
AMERICANO** 8 €

SELEZIONE DI TÈ 6 €

birre

MORETTI, HEINEKEN 10 €

VENEZIA BIONDA, VENEZIA ROSSA 12 €

Cognac

MARTELL VS 11 €

MARTELL VSOP 14 €

Secondi piatti di mare

**FILETTO DI OMBRINA, CREMA DI
SCAROLA, FAVE E RAPANELLI** 34 €

**FILETTO DI PESCE SPADA, PATATE
AL FORNO, RUCOLA E OLIO AGLI
AGRUMI** 35 €

Secondi Piatti di Terra

**FEGATO ALLA VENEZIANA CON
POLENTINA MORBIDA E CIPOLLA** 29 €

**FILETTO DI MANZO ANGUS, PATATE
AL FORNO, SPINACI SALTATI** 42 €

Aromi Menu



Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

Digestivi del bacaromi

LIQUORI E DIGESTIVI ITALIANI 9 €

SELEZIONE GRAPPE NONINO (FROM) 10 €

Dolci

PANNA COTTA CON CREMA AL MANDARINO, GEL LIMONE E MANDARINO, CRUMBLE ALLA VANIGLIA 15 €

MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO E GELATO FATTO IN CASA ALLE FRAGOLE 15 €

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA E BISCOTTI ALLE NOCI PECAN 15 €

From The Sea

BROILED SLICE OF SEA BASS WITH GREEN ASPARAGUS AND MELTY POTATO WITH CHAMPAGNE SAUCE AND MULLET BOTTARGA 36 €

YELLOW-FIN TUNA MEDALLION WITH ORANGE SALAD, SPRING ONIONS AND BLACK TRUFFLE SHAVINGS 32 €

ROASTED SLICE OF COD FISH WITH SPRING VEGETABLES, BLACK CUTTLEFISH NOODLES SAUCE 30 €

Primi Piatti

RAVIOLI RIPIENI DI CAPESANTE E GAMBERI MANTECATI AL BURRO, BOTTARGA E PISTACCHIO 29 €

MACCHERONI AL TORCHIO, CREMA DI ZUCCHINE, MENTA, ANACARDI TOSTATI, PECORINO 25 €

PENNE CON SALSA AL DATTERINO GIALLO, STRACCIATELLA E POLVERE DI OLIVE 25 €

Bibite

PANNA, SAN PELLEGRINO 75CL 6 €

COCA COLA, COCA COLA 0 7 €

SPRITE, FANTA, TONIC 7 €

Entree

VARIATION OF RAW BEEF WITH ORIENTAL SPICES SEASONAL VEGETABLES AND CREAMY EGG TARTARE 22 €

WRAPPED GOOSE LIVER MEDALLIONS WITH RED BERRIES COMPOTE AND SPRING WILD SALAD, TORCOLATO WINE JELLY AND BRIOCHE BREAD WITH FENNEL SEEDS 25 €

SWORD FISH CARPACCIO WITH RADISHES AND CITRUS FANTASY IN AN ESSENCE OF BERGAMOT 26 €

First Courses

BEAN PEA SOUP WITH SPRING SHUTS AND VEGETARIAN CRISPS 20 €

TORTELLI PASTA STUFFED WITH SMALL VEGETABLES, MORLACCO CHEESE FONDUE, AUBERGINE CREAM WITH BASIL AND ROOTS CHIPS 25 €

THREE POTATO GNOCCHI WITH QUAIL MOUSSE IN ITS OWN GRAVY REDUCTION, QUAIL EGG YOLK AND BLACK TRUFFLE 24 €

Vin Bianco (De Buttiglia)

BIANCO INFINITO IGT 10 €

LES ENFANTS IGT 9 €

PINOT GRIGIO GRAVE DOC 11 €

Aromi Menu



Vin Rosso (De Buttiglia)

LES ENFANTS ROSSO IGT	9 €
CABERNET GRAVE DOC	10 €
MERLOT GRAVE DOC	10 €

Menù degustazione di pesce - 75,00 euro per person

MISTO DI CICCHETTI VENEZIANI

SAUTÉ DI COZZE IN GUAZZETTO CON
CROSTINO

FILETTO DI BRANZINO, FAGIOLINI,
PATATE E SALSA AL PREZZEMOLO

Menù degustazione di carne - 75,00 euro per person

CARPACCIO DI CARNE SALADA,
MISTICANZA E ACETO BALSAMICO DI
MELE

FUSILLI IN RAGÙ BIANCO D'ANATRA,
ALBICOCHE SEMI CANDITE

PANCIA DI MAIALE, PEPERONI SALTATI,
PATATE AL FORNO E MELA

Entrées

SELECTION OF TYPICAL VENETIAN
APPETIZER 22 €

MARINATED SALTED BEEF
CARPACCIO, SALAD AND APPLE
VINEGAR 26 €

KING SCALLOPS IN TOMATO
SAUCE, SHALLOT, HERBS AND
CHILLI 27 €

CAPRESE SALAD WITH BUFFALO
MOZZARELLA AND SEASONAL
TOMATOES 24 €

SAUTÉED MUSSELS IN TOMATO
STOCK SERVED WITH CROUTON 25 €

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

FISH

SPAGHETTI

LAMB

LOBSTER

Ingredients Used



BEEF

SEAFOOD

DUCK

TUNA

TOMATOES

FRUIT

TOMATO

CHEESE

VEGETABLES

PESTO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Aromi Menu



Aromi

Giudecca, 810, Venice, Italy

Opening Hours:
Thursday 18:00-22:30
Friday 18:00-22:30
Saturday 18:00-22:30

Made with [Menu](#)

