

# AROMA: FISH, WINE & MORE

## UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA NEL CUORE DI BRESCIA



IlViaggiatoreMagazine-  
Ristorante Aroma-Brescia

### Il Know-how enogastronomico unito all'amore per la cucina

Nasce **Aroma**: un angolo esclusivo nel cuore della città di **Brescia, in Via Trieste 56B**. Una location che mancava alla clientela cittadina: è **Roberto Giannoni**, il giovane chef-patron che, grazie ad esperienze con rinomati chef del territorio e non, ha saputo darle vita. Un progetto che unisce il know-how enogastronomico non indifferente, coltivato negli anni di sapiente gestione del rinomato ristorante Vita Nova (il ristorante esclusivo del Golf Club di Via Stretta, fino a dicembre 2017), e l'amore per una cucina di qualità, capace di sfruttare materie prime eccellenti trasformandoli in **creazioni d'autore**. Infine, uno staff giovane e competente che ama sorprendere senza strafare. L'obiettivo? Regalare **esperienze indimenticabili** al cliente, offrendo quel qualcosa in più secondo la filosofia **Fish, Wine & More**.

Perché **il cliente è al centro di tutto**: da Aroma, si vive in una dimensione del tutto nuova e, perché no, unica a cominciare dalla **location**: in **via Trieste 56B** ci si immerge in un ambiente avvolgente ed elegante, sito in un **palazzo originale del Cinquecento**.



IlViaggiatoreMagazine-  
Ristorante Aroma-Brescia

## Un'atmosfera di assoluto relax

Arredamento di **design**, texture diverse, luci soffuse e una mise-en-place sofisticata: un'atmosfera intima di **assoluto relax** fa da cornice alla visita, lontana dalla frenesia.

Gli spazi di Aroma sono progettati ad hoc per soddisfare le diverse esigenze: il **piano terra** è dedicato all'aperitivo. Il **primo piano** pensato per chi vuole gustare le prelibatezze firmate Aroma con lentezza, dimenticando dell'orologio: la disposizione è tale da dare riservatezza a ogni ospite; vi è inoltre la possibilità di consumare le portate sotto il portico discreto, godendosi gli scorci del centro storico. Gli **eventi privati**, poi, avranno un trattamento ancor più speciale: una saletta interna su prenotazione darà il giusto allure all'occasione riservata.



IlViaggiatoreMagazine-  
Ristorante Aroma-Brescia

## Proposte uniche nell'offerta del menu

Le preziose conoscenze dello chef-patron, apprese durante le collaborazioni con chef come Vittorio Fusari, Philippe Leveillé e Beppe Maffioli, trovano uno spazio d'espressione nel **menù**. Aggiornato stagionalmente, è frutto della volontà del giovane e frizzante team di offrire una selezione di piatti che sappia **appagare il commensale** con le proposte

uniche a partire dalle materie prime di qualità elevata, puntando soprattutto sulle speciali crudité di pesce, il punto forte della cuisine Aroma. Parole d'ordine: una brezza **fusion** abbinata alla corposa e saporita **tradizione del territorio**.



IlViaggiatoreMagazine-  
Ristorante Aroma-Brescia

## Una serie di coccole per il cliente

L'**aperitivo**, senza eguali nella zona per la sua raffinatezza, predilige **vini e champagne eccellenti**, locali e non solo, e proposte delicate di pesce e carne che sappiano accendere l'appetito ed ingolosire il palato. Per **cena**, piatti per chi vuole godersi appieno il pasto. I curatissimi **dessert** concludono l'avventura in bellezza. La **raffinatezza** estetica delle portate e i **tocchi magici dello chef** sapranno stupire anche i più esigenti, adattando le proposte in base alle richieste, coccolando il cliente.



IlViaggiatoreMagazine-  
Ristorante Aroma-Brescia

## Attenzione anche ai problemi alimentari

Il menù di Aroma, infatti, tiene conto delle esigenze individuali, come **allergie e/o intolleranze**, elaborando proposte ad hoc. Infine Aroma, con la sua location in pieno centro, terrà conto delle particolari necessità, sempre in cerca di soluzioni e format ottimali, mettendo il cliente al

primo posto.

La **selezione di vini** – fiore all'occhiello di Aroma – completerà l'esperienza. Da ottobre, si parte con una novità: il **Club dello Champagne** che, selezionando il meglio, organizza **degustazioni** per gli amanti di vini ricercati e offre privilegi per i soci del club. All'interno dell'enoteca di Aroma, l'attenzione è posta sui classici di sempre, ma senza dimenticare produttori emergenti e vini **biologici e biodinamici**, puntando alla massima qualità.

Mettersi in gioco per offrire un'esperienza enogastronomica **fuori dal comune**, completando il pezzetto mancante nel puzzle dell'offerta della ristorazione a Brescia, Aroma è il risultato di una continua ricerca di ispirazioni in giro per il mondo, senza fermarsi mai, nel nome della perfezione. La cucina, giovane e irriverente proprio come il team, si eleva a **opera d'arte** prediligendo il cliente: non un semplice pasto, ma una **storia da raccontare**.

**Scoprite il nuovo menù, le infinite proposte e il mondo firmato Aroma <https://www.aromabrescia.it/it>**