



Menù Degustazione

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina

Sfera di cioccolato con crema di caprino artigianale agli agrumi

Vellutata di piselli al profumo di anice

*Tortelli agli asparagi bianchi e verdi delle Risorgive
con insalata di "ruscus" e pomodori "confit"*

Petto d'anatra alle ciliegie con una spuma di sedano rapa

Sorbetto al sambuco

Dolce a fantasia dello chef

Caffè

*Vini inclusi in abbinamento selezione della cantina di Aurelio
Euro 55,00*

Il menu' degustazione viene proposto per la tavola

Antipasti

*Lumache (Cais) con polente e verdure
Euro 10,00*

*Composizione di asparagi bianchi e verdi
con uovo morbido
Euro 10,00*

*Carpaccio di cervo affumicato in casa, verdure di stagione,
pan brioche e crema di rafano
Euro 10,00*

*Variazione di scarola, mozzarella di bufala e datterini
Euro 10,00*



Salumi

*La Soppressa di Aurelio
Euro 10,00*

*Il Prosciutto crudo di Sauris leggermente affumicato
Gran Riserva 24 mesi
Euro 10,00*

Primi Piatti



*Risotto con pesto di mandorle, zucchine,
petali di lombo di maiale e albicocche
(minimo 2 persone)
Euro 10,00*

*Tagliolini di pasta all'uovo profumate al cacao
con asparagi delle Risorgive e crema di "selopit"
Euro 10,00*

*Tortello di patate alle erbe di campo con "morgie"
e ricotta affumicata
Euro 10,00*

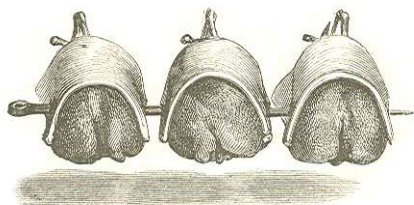
*Gnocchetti di ricotta con crema di pomodoro
e trota dello Stella
Euro 10,00*

Secondi Piatti

*Bracirole di agnello di Cherso scottate
con burro e timo, cipolline in agrodolce e verdure croccanti
Euro 20,00*

*Stinco di vitello cotto a bassa temperatura
con crema di carote e spinacino
Euro 20,00*

*Guancetta di maiale con melanzane,
pomodorino lavorato, mandorle e olive taggiasche
Euro 20,00*



*Carni alla brace
Filetto di Manzo
Euro 10,00 all'etto*

*Costate di Manzo prussiane
Euro 6,00 all'etto (1 Kg = 60,00 euro)*

*Ossocollo di Maiale
Euro 15,00*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

Nota: Alcuni prodotti usati nel menù possono essere congelati all'origine