



Menù Degustazione

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina

*Lingua foderata glassata al mandarino su crema di scorza nera
e spuma d'aglio e prezzemolo*

Vellutata di borlotti con gnocchetti di seppia

Risotto mantecato al topinambur e nocciole croccanti

Sorbetto al bergamotto

*Germano della "Laguna di Marano" in due cotture
con spinacino e patate novelle cotte sotto sale*

La dolce fantasia della nostra pasticceria

Caffè

Vini inclusi in abbinamento selezione della cantina di Aurelio

Euro 55,00

Il menu' degustazione viene proposto per la tavola

Antipasti

*Trota marinata del fiume "Stella" leggermente affumicata in casa
con ortaggi di stagione in agrodolce e crema di caprino e succo di melograno*

Euro 12,00

*Guancetta di cinghiale brasate al marsala
con taccole condite e guanciale*

Euro 12,00

*Carapaccio di cervo con frutti di bosco
e pan di spagna alle erbe morbido e croccante*

Euro 12,00

Frico, patate e cipolla 2018

Euro 10,00

*La Lumaca Chic
(tempura di farro, crema di erbe, terriccio al cacao
e spuma di patata)*

Euro 12,00



Salumi

La Sopressa di Aurelio

Euro 10,00

*Il Prosciutto crudo delle Risorgive "Scur di Lune"
leggermente affumicato Gran Riserva 24 mesi*

Euro 10,00

Primi Piatti



*Tortelli ripieni alla zucca,
panna e prosciutto "Sour di Lune" con polvere di salvia
Euro 12,00*

*Pappardelle al farro con ragù di cortile
profumato agli agrumi
Euro 12,00*

*"Gjalsons" ai fichi,
"morgje" e ricotta affumicata di Paularo
Euro 10,00*

*Vellutata di borlotti con gnocchetti di seppia
Euro 10,00*

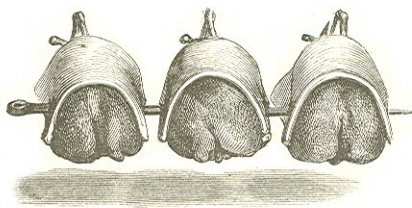
*Risotto ai funghi di bosco con gelatina di brodo di porcini
ed essenza di prezzemolo
(min per 2 persone)
Euro 12,00*

Secondi Piatti

*Salsiccia di vitello e fegato fatta in casa con composta di mele e kren,
barbabietola rossa
Euro 15,00*

*Nocetta di capriolo, carote al cardamomo, purea ai broccoli
e la sua salsa
Euro 20,00*

*Pollo in umido con polenta morbida del mulino Lorzatto
Euro 18,00*



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

*Costate di Manzo prussiane
Euro 6,00 all'etto*

*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

Piatti a base di tartufo bianco



Uovo poche con crema di topinambur e tartufo bianco

Euro 20,00

Tagliolini all'uovo con tartufo bianco e consommè di manzo

Euro 25,00

*Risotto carnaroli (Riserva San Massimo) alla parmigiana
con tartufo bianco*

(minimo due persone)

Euro 30,00