



Menù Degustazione

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina

*Fiori di zuccina fritti ripieni di mozzarella e acciughe
con battuto di pomodoro all'olio d'oliva*

*Vellutata di piselli tiepida con gamberi scottati
al profumo di finocchietto*

Risotto carote e zenzero

Sorbetto ai frutti esotici e spuma di cocco

Suprema di faraona ai porcini con crema di finocchio

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

*Tartare di trota del fiume "Stella" leggermente affumicata in casa
con ortaggi di stagione in agrodolce e crema di yogurt all'aneto
Euro 10,00*

*Guancetta di maialino da latte con orzo risottato,
finferli marinati e porro croccante
Euro 10,00*

*Carpaccio di cervo leggermente affumicato in casa con ciliege marinate
e pan di spagna alle erbe morbido e croccante
Euro 12,00*

*Variazione di frico, cannolo di frico croccante ripieno di caprino
e composta di cipolla rossa di Tropea
Euro 10,00*

*Lumache (Cais) con polenta morbida, verdure
e burro al finocchietto
Euro 12,00*



Salumi

*La Soppressa alla maniera 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 agli asparagi selvatici con tuorlo d'uovo fritto,
crema di zucchine e rapa di "Chioggia" in osmosi
Euro 12,00*

*Gnocchi di patate tostati con porcini, crema di nocciole e pancetta croccante
Euro 12,00*

*"Gjalsons" alle erbe
"morgje" e ricotta affumicata di Paularo
Euro 10,00*

*"Blecs" di grano saraceno con fagiolini, patate e pesto di basilico
Euro 12,00*

Secondi Piatti

*Pancia di vitello in olio cottura, melanzana foderata,
cipollotto alla senape e spinacino crudo*

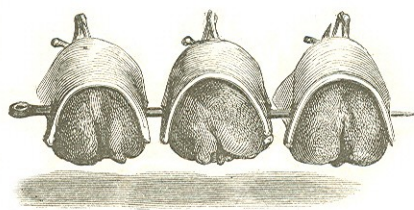
Euro 20,00

*Lombo di cinghiale
con rosti di patate e rape rosse*

Euro 20,00

*Sella di coniglio al profumo di timo, macedonia di verdure
e crema di patata viola*

Euro 20,00



Carni alla brace

Filetto di Manzo

Euro 10,00 all'etto

Costate di Manzo prussiane

Euro 6,00 all'etto (1Kg Euro 60,00)

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*