



Menù Degustazione

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina

*Torretta di polenta, mousse di coniglio,
e asparagi delle Risorgive*

*Vellutata di piselli con timballo di orzo,
profumo di finocchietto e sfoglia di pancetta croccante*

Risotto alle erbe fini e salsa d'uovo

Sorbetto ai frutti esotici e spuma di cocco

*Medaglioni di vitello ripieno ai carciofi
con macedonia di verdure e crema di "sclopit"*

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 cipollotto e carote glassati, carote in agrodolce e crema di yogurt all'aneto*
Euro 10,00

Guancetta di maiale con tortino di sedano e spinacino fresco
Euro 10,00

Il bollito di lingua con insalata di asparagi e kren
Euro 10,00

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



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



Tagliolini fatti in casa con asparagi delle Risorgive e erbe fini
Euro 12,00

Tortelli ripieni di germogli di papavero e tarassaco,
schiuma di patata e pancetta stufata
Euro 10,00

Raviolo di patata viola al formaggio erborinato,
mandorle tostate e spuma fresca ai profumi di campo
Euro 10,00

“Gjalsons” di pasta matta ai fichi,
“morcje” e ricotta affumicata di Paularo
Euro 10,00

Tagliatelle all'uovo con farina di mais, ragout d'anatra e arancio croccante
Euro 12,00

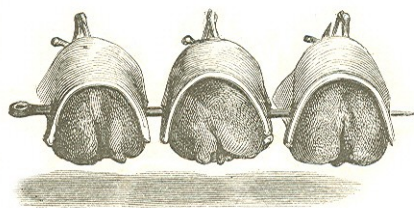
Secondi Piatti

*Petto di germano reale della Laguna di Marano
con spinacino fresco e crema di scorza nera
Euro 20,00*

*Bracirole di cinghiale
con finocchio glassato ai pistilli di zafferano del "Larnic"
Euro 20,00*

*Sella di coniglio ripiena di erbe aromatiche e asparagi
Euro 20,00*

*Asparagi e uova come li preparava Andrea
Euro 15,00*



*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