









Menù Degustazione  
La Mia Prima-Vera Passione  
Chef Matteo Confiero



Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina

Asparagi delle Risorgive, cotti e crudi, uova su uova, zuppetta di caprino, polvere di olive e tapioca soffiata  

vellutata di piselli,  
bocconcini di sgombro fiammeggiato e orzo  

Cjarsonos alle erbe di campo, limone salato,  
pinoli croccanti e crema di ricotta affumicata

Sorbetto al frutto della passione  
con pomodoro marinda confit  

Agnello di Cherso in lenta cottura, fave profumate alla menta,  
agretti scottati e polline di fiori  

La dolce fantasia della nostra pasticceria



Vini inclusi in abbinamento selezione della cantina di Aurelio

Il menu' degustazione viene proposto per la tavola  
Euro 57,00



## Antipasti

Tartare di cervo, rapanelli all'angostura,  
pan brioche all'aglio orsino e gelato al finocchio

Euro 14,00

Asparagi delle Risorgive, cotti e crudi, uova su uova, zuppetta di  
caprino, polvere di olive e tapioca soffiata  

Euro 12,00


Baccalà mantecato, avocado,  
fiori di tagete e sfoglie di grano saraceno  

Euro 12,00

Ricordo di un Frico e patate 2019

Euro 10,00

La Lumaca Chic

(tempura di farro, crema di erbe, terriccio al cacao  
e spuma di patata) 

Euro 12,00



## Salumi

La Soppressa di Aurelio

Euro 10,00


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

Euro 12,00


## Primi Piatti




Cjarsonos alle erbe di campo, limone salato,  
pinoli croccanti e crema di ricotta affumicata  
Euro 12,00

Risotto al sedano verde, camomilla e nocciole   
Euro 12,00

Bottoni di farina di carruba al ripieno di germano,  
cime di rapa, lampone, burro al profumo di acciuga  
Euro 13,00

vellutata di piselli,  
bocconcini di sgombro fiammeggiato e orzo   
Euro 12,00

Gnocchetti di patate agli asparagi delle Risorgive, "urticons",  
liquirizia e essenza di prosciutto "Scur di Lune"   
Euro 12,00

## Secondi Piatti

Agnello di Cherso in lenta cottura, fave profumate alla menta,  
agretti scottati e polline di fiori 🚫 🌾

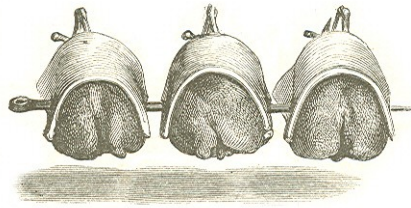
Euro 20,00

Carrè di cinghiale alle erbe aromatiche, crema di asparagi  
bianchi delle Risorgive, cipolla novella brasata e gremolada 🚫

Euro 22,00

Filetto di ombrina, rapa rossa, salicornia,  
yogurt al finocchietto selvatico e pistacchio 🌾

Euro 20,00



Carni alla brace 🚫 🌾

Filetto di Manzo (circa 225 g)

Euro 25,00

Costate di Manzo prussiane

Euro 6,50 all'etto

(1kg = 65,00 Euro)

Ossocollo di Maiale (circa 400g)

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