



Menù Degustazione

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina

Terra

*(Funghi porcini cotti sotto e sale foglie di vite,
crema di patate al forno, nocciole e chips di topinambur)*

Vellutata di berlotti con gnocchetti di seppia

Risotto ai funghi di bosco

con gelatina di brodo di porcini ed essenza di prezzemolo

Sorbetto all'uva fragola

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

*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 maialino da latte con orzo risottato,
finferli marinati e porro croccante*

Euro 10,00

*Carpaccio di cervo leggermente affumicato in casa 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 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 alla zucca,
panna e prosciutto "Sœur de Lune" con polvere di salvia
Euro 12,00*

*Pappardelle al farro con ragù di cortile
profumato agli agrumi e tartufo nero
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*

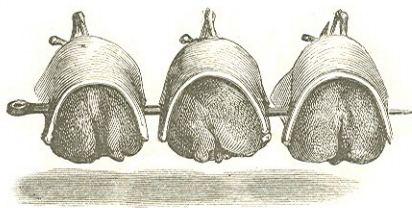
*Risotto ai funghi porcini di bosco con gelatina di brodo di porcini
ed essenza di prezzemolo
(min per 2 persone)
Euro 12,00*

Secondi Piatti

*Salsiccia di vitello fatta in casa con composta di mele e kren,
barbabietola rossa
Euro 20,00*

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

*Pollo in umido con polenta morbida del mulino Lorzatto
Euro 20,00*



*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