



## *Menù Degustazione di caccia*

*Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina*

*Patè di germano reale selvatico e cioccolato fondente  
con crema di ricotta al profumo di caffè e patata al rosmarino*

*Vellutata di ceci, pastinaca e patata viola con panna condita  
e crostone di pane croccante*

*Gnocchi di patate tostati al forno  
con tagliata di capriolo e verdure*

*Sorbetto al mandarino e campari*

*Bracirole di cinghiale scottato con burro e salvia,  
crema di mirtilli con capuccio verde e viola*

*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*

*Guancetta di maiale con schiuma e julienne di finocchi all'arancio*  
*Euro 10,00*

*Timballo di orzo con uvetta sultanina*  
*cannolo al cavolfiore e brodo al finocchio*  
*Euro 10,00*

*Tartare di trota dello Stella leggermente affumicata da noi*  
*con verdure in agrodolce, brunoise di prugna e sfoglia di orzo*  
*Euro 10,00*

*Variazione di frico, cannolo di frico croccante ripieno di caprino*  
*e gelatina di pere*  
*Euro 10,00*



## *Salumi*

*La Soppressa di Aurelio*  
*Euro 10,00*

*Il Prosciutto crudo delle Risorgive "Scur di Lune"*  
*leggermente affumicato Gran Riserva 24 mesi*  
*Euro 10,00*

## *Primi Piatti*



*Vialone nano di Paradiso mantecato al radicchio rosso tardivo  
con ricotta affumicata, cioccolato bianco e riduzione al cabernet  
(minimo 2 persone)*

*Euro 10,00*

*Tagliatelle all'uovo con farina di mais, ragout d'anatra e arancio croccante*

*Euro 12,00*

*Tortelli al "formadi frant" con schiuma di fagioli borlotti,  
anice e finocchietto*

*Euro 10,00*

*Il cavolo nero con acciughe, nella pasta graten,  
bacon e carciofi fritti*

*Euro 10,00*

*Informiamo gli appassionati che c'è anche il tartufo bianco*

## *Secondi Piatti*

*Petto di germano reale della Laguna di Marano  
con spinacino fresco e sedano rapa*

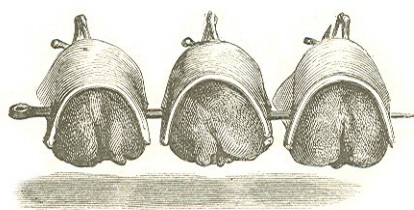
*Euro 20,00*

*Stinco di vitello cotto a bassa temperatura  
con crema di carciofi e topinambur*

*Euro 20,00*

*Sella di coniglio ripiena ai funghi porcini con castagne*

*Euro 20,00*



*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*