



## *Menù Degustazione*

*Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina*

*Torretta di polenta, mousse di coniglio e morchelle*

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

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

*Sorbetto ai frutti esotici e spuma di cocco*

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

*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 le morchelle fresche*  
*Euro 12,00*

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

*Risotto alle erbe fini e salsa d'uovo*  
*Euro 10,00*

*"Gjalsons" di pasta matta ai fichi,*  
*"morce" e ricotta affumicata di Paularo*  
*Euro 10,00*

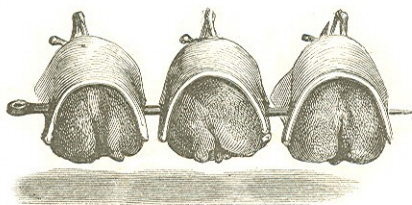
*Tagliatelle all'uovo con farina di mais, ragout d'anatra e arancio croccante*  
*Euro 12,00*

## *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*



*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*