

*“Da Aurelio”*



*Menu degustazione € 65,00*

*Cappuccino di patate e porcini con la brioché*  
*Fusilli del pastificio Mancini, pancetta croccante, crema d' uovo e pepi*  
*Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano*  
*Mousse di cannella, pere calde al vin brulé, sorbetto al mirtillo rosso*

*Per iniziare*

*Oveto morbido, crema di topinambur patate e terra di porcini*

*€ 15,00*

*Cannolo ripieno allo speck cotto mela e cren*

*€ 15,00*

*Cappuccino di patate e porcini con la brioché*

*€ 14,00*

*Melanzana alla paprika e pecorino*

*€ 14,00*

*Paninetto all'astice con chips e guacamole*

*€ 34,00*

Gli gnocchi..... la pasta.....€ 16,00

*Doppio ristretto di manzo al fieno del Giaù e passatelli*

*Gnocchi di rapa rossa, spuma di broccoli e crumble di formaggio*

*Fusilli del pastificio Mancini, pancetta croccante, crema d' uovo e pepi*

*Tortello ripieno al camoscio mantecato al burro di cirmolo  
e passatina di erbette*

*Anelli di ricotta e spuma di formaggio  
allo zafferano dell' Azienda Agricola Del Favero*

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

E' a disposizione la tabella degli allergeni

Coperto € 4,00

Il cervo .....la faraona

Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate  
€ 22,00

Goulash soupe di cervo nostrano e spuma di polenta  
€ 26,00

Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano  
€ 24,00

Seppioline Porto Santo Spirito alla paprika dolce,  
crema di patate al sedano selvatico e carciofi croccanti  
€ 25,00

Scamoncino di agnello con pane alle erbe, crema di pastinaca e biette  
€ 25,00

Tris di baccalà:  
in olio cottura, gelato con polenta, alla Veneta  
€ 26,00

Rollatina di pancetta di maialino, crema di verza, rapa rossa  
€ 23,00

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. Grazie.

Coperto € 4,00

In caso di necessità si adoperano alimenti congelati.

In conformità alle prescrizioni previste dalla legge alcuni dei nostri prodotti possono aver subito trattamento di congelamento tramite abbattitore di temperatura.

1 dolci € 14,00

*Terra: cremino di cioccolato bianco, crumble di cioccolato nero  
sorbetto al lampone*

*Croccante di pop-corn, spuma di zabaione e gelato al caffè*

*Mousse di cannella, pere calde al vino, sorbetto al mirtillo rosso e yogurt*

*Creme brûlée meringata con lampone ghiacciato*

*Strudel di mele e crema*

€ 10,00

*Tris di sorbetti*

€ 10,00

*Gelato alla vaniglia con lamponi caldi*

€ 8,00