

“Da Aurelio “
Menu di natale 2021



Menu degustazione € 65,00

Cappuccino di patate e porcini con la brioché
Fusilloro Verrigni, 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

Fusilloro Verrigni, 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 cervola 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