

“Da Aurelio”

Menu



Tasting Menu € 60,00

Cappuccino di patate e porcini con la brioché

Cappuccino (prepared with potatoes and porcini mushrooms) with brioché

Fusilloro Verrigni, pancetta croccante, crema d'uovo e pepi

Pasta Fusilloro Verrigni, crispy bacon, egg cream and pepper

Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano

Stuffed breast of guinea fowl, chestnuts and Roman broccoli

Mousse di cannella, pere calde al vino, sorbetto al mirtillo rosso

Cinnamon mousse, warm pears in wine, cranberry sorbet

We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available upon request. Thank you.

Starters

Ovetto morbido, crema di topinambur patate e terra di porcini

Gently cooked egg, Jerusalem artichoke cream, potatoes and porcini mushrooms powder

€ 15,00

Cannolo ripieno allo speck cotto mela e cren

Cannolo stuffed with speck, apple and cren (horseradish)

€ 15,00

Cappuccino di patate e porcini con la brioche

Cappuccino (prepared with potatoes and porcini mushrooms) with brioche

€ 13,00

Gelato di baccalà, polentina calda e olio vanigliato

Cod icecream, polenta and vanilla bean infused oil

€ 13,00

Gli gnocchi..... la pasta..... € 16,00

Doppio ristretto di manzo al fieno del Giau e passatelli

Double beef broth in Giau hay with passatelli

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

Beetroot gnocchi, broccoli mousse and cheese crumble

Fusilloro Verrigni, pancetta croccante, crema d' uovo e pepi

Pasta Fusilloro Verrigni, crispy bacon, egg cream and pepper

Tortello ripieno al camoscio mantecato al burro di cirmolo

e passatina di erbette

Tortello stuffed with chamois whipped with pine butter and herb purée

Coperto € 4,00

We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available upon request. Thank you.

Il cervola faraona

Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate

Beef cheek in red wine with mashed potatoes

€ 22,00

Goulash soupe di cervo e spuma di polenta

Venison Goulash-soup with polenta foam

€ 26,00

Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano

Stuffed breast of guinea fowl, chestnuts and Roman broccoli

€ 23,00

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

Porto Santo Spirito cuttlefish with sweet paprika, potato cream with wild celery and crispy artichokes

€ 25,00

Agnello con pane alle erbe, crema di pastinaca e biette

Lamb with herb bread, parsnip cream and chard

€ 25,00

Coperto € 4,00

If necessary, frozen food is used. In accordance with legal requirements, some of our products may have undergone blast-freezing.

We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available upon request. Thank you.

Desserts € 14,00

Mousse di cannella, pere calde al vino, sorbetto al mirtillo rosso

Cinnamon mousse, warm pears in wine, cranberry sorbet

Crème brûlée meringata con lampone ghiacciato

Crème brûlée meringue with frozen raspberry

Terra: cremino di cioccolato bianco, crumble di cioccolato nero

sorbetto al lampone

Terra: white chocolate cremino, dark chocolate crumble, raspberry sorbet

Strudel di mele e crema

Apple Strudel and cream

€ 10,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilla gelato with warm raspberries

€ 8,00

We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available upon request. Thank you.