# "Da Aurelío" <u>Il menu</u>



## Menu degustazione € 60,00

Cappuccino di patate e porcini con la brioche Fusilloro Verrigni, pancetta croccante, crema d'uovo e pepi Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano Mousse di cannella, pere calde al vino, sorbetto al mirtillo rosso

#### <u>Per iniziare</u>

Ovetto morbído, 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 brioche

€ 13,00

Gelato di baccalà, polentina calda e olio vanigliato

€ 13,00

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. Grazie. È a disposizione la tabella degli allergeni.

Glí gnocchí la pasta€ 16,
---------------------------

Doppio ristretto di manzo al fieno del Giau e passatelli

Gnocchí dí rapa rossa, spuma dí broccolí e crumble dí formaggio

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

Tortello rípieno al camoscío mantecato al burro di cirmolo e passatina di erbette

*Coperto* € 4,00

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. Grazie. È a disposizione la tabella degli allergeni.

# <u>Il cervo ......la faraona</u>

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

Goulash souppe di cervo e spuma di polenta € 26,00

Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano € 23,00

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

€ 25,00

Agnello con pane alle erbe crema di pastinaca e biete € 25,00

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.

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. Grazie. È a disposizione la tabella degli allergeni.

## <u>I dolcí</u> € 14,00

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

Crème brûlée meringata con lampone ghiacciato

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

Strudel di mele e crema

€ 10,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi € 8,00