

Restaurant “Da Aurelio”

# Menu



Tasting Menu € 72,00

*Cappuccino di patate e porcini con la brioché*

*Cappuccino prepared with potatoes and porcini mushrooms with brioche*

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

*Pasta (Fusilli), 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 vin brulé, sorbetto al mirtillo rosso e yogurt*

*Cinnamon mousse, warm pears in mulled wine, cranberry sorbet and yogurt*

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*

€ 16,00

*Cannolo ripieno allo speck cotto, mela e cren*

*Cannolo stuffed with speck, apple and horseradish (cren)*

€ 16,00

*Cappuccino di patate e porcini con la brioché*

*Cappuccino prepared with potatoes and porcini mushrooms with brioché*

€ 15,00

*Melanzana alla paprika e pecorino*

*Aubergine with paprika and Pecorino cheese*

€ 15,00

*Paninetto all'astice con chips e guacamole*

*Lobster slider with chips and guacamole*

€ 34,00

*Cover charge € 5,00*

*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.*

First courses     € 18,00

*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*

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

*Pasta (Fusilli), 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*

*Anelli di ricotta e spuma di formaggio*

*allo zafferano dell' Azienda Agricola Del Favero*

*Ricotta rings and cheese mousse with saffron from the local farm "Del Favero"*

*Cover charge € 5,00*

*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.*

Meat or fish – second courses

*Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate*

*Beef cheek in red wine with mashed potatoes*

€ 24,00

*Goulash soupe di cervo nostrano e spuma di polenta*

*Venison Goulash-soup with polenta mousse*

€ 28,00

*Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano*

*Stuffed breast of guinea fowl, chestnuts and Roman broccoli*

€ 26,00

*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*

€ 28,00

*Scamoncino di agnello con pane alle erbe, crema di pastinaca e biette*

*Lamb rump with herb bread, parsnip cream and chard*

€ 28,00

*Tris di Baccalà: in olio cottura, gelato con polenta, alla Veneta*

*Codfish Trio: poached in olive oil, ice cream with polenta, Veneto-style Baccalà*

€ 28,00

*Rollatina di pancetta di maialino, crema di verza, rapa rossa*

*Pork belly roll, cabbage cream, beetroot*

€ 25,00

Cover charge € 5,00

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 € 15,00

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

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

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

*Popcorn crunch, eggnog mousse and coffee ice cream*

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

*Cinnamon mousse, warm pears in mulled wine, cranberry sorbet and yogurt*

*Crème brûlée meringata con lampone ghiacciato*

*Crème brûlée meringuée with frozen raspberry*

*Strudel di mele e crema*

*Apple Strudel and cream*

€ 12,00

*Tris di sorbetti*

*Sorbet trio*

€ 10,00

*Gelato alla vaniglia con lamponi caldi*

*Vanilla gelato with warm raspberries*

€ 10,00

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.