

Restaurant "Da Aurelio"

Menu

Winter 2021 - 2022



Tasting Menu € 65,00

Cappuccino di patate e porcini con la brioche

Cappuccino prepared with potatoes and porcini mushrooms with brioche

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 vin brulè, 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

€ 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 brioché

Cappuccino prepared with potatoes and porcini mushrooms with brioché

€ 14,00

Melanzana alla paprika e pecorino

Aubergine with paprika and Pecorino cheese

€ 14,00

Paninetto all'astice con chips e guacamole

Lobster slider with chips and guacamole

€ 34,00

Cover charge € 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.

First courses € 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

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 € 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.

Meat or fish – second courses

Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate

Beef cheek in red wine with mashed potatoes

€ 22,00

Goulash soupe di cervo nostrano e spuma di polenta

Venison Goulash-soup with polenta mousse

€ 26,00

Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano

Stuffed breast of guinea fowl, chestnuts and Roman broccoli

€ 24,00

*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

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

Lamb rump with herb bread, parsnip cream and chard

€ 25,00

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

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

€ 26,00

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

Pork belly roll, cabbage cream, beetroot

€ 23,00

Cover charge € 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

*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

€ 10,00

Tris di sorbetti

Sorbet trio

€ 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.