

“Da Aurelio “
Menu di Natale 2021



Menu degustazione € 65,00

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 vin brulé, sorbetto al mirtillo rosso e yogurt

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 brioche

€ 14,00

Melanzana alla paprika e pecorino

€ 14,00

Paninetto all'astice con chips e guacamole

€ 34,00

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

Gli gnocchi..... la pasta.....€ 16,00

Doppio ristretto di manzo al fieno del Giàu 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' Agricola Del Favero*

Coperto € 4,00

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

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

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.

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 vin brulè, sorbetto al mirtillo rosso e yogurt

Crème 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

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