

Restaurant "Da Aurelio"

Menu



Tasting Menu € 72,00

Cappuccino di patate e porcini con la brioche

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 ricotta, gelato al pistacchio-arancio e sfoglie di crostoli

Ricotta mousse, pistachio-orange ice cream and sweet crisp pastry sheets

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 brioche
Cappuccino prepared with potatoes and porcini mushrooms with brioche

€ 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 erbe
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

Guanciaie di manzo al vino rosso con purè di patate

Beef cheek in red wine with mashed potatoes

€ 24,00

Goulash souppe 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

Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato
Choco-"mushroom" Valrhona, raspberry sorbet and chocolate crumble

Meringa ripiena al lemon curd, bavarese alla liquirizia
Meringue filled with lemon curd, liquorice bavarois

Croccante di pop-corn, spuma di zabaione e gelato al caffè
Popcorn crunch, eggnog mousse and coffee ice cream

Mousse di ricotta, gelato al pistacchio-arancio e sfoglie di crostoli
Ricotta mousse, pistachio-orange ice cream and sweet crisp pastry sheets

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.