

## *“Da Aurelio”*



### *Menu degustazione € 72,00*

*Cappuccino di patate e porcini con la brioche*  
*Fusilli del pastificio Mancini, pancetta croccante, crema d'uovo e pepi*  
*Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano*  
*Mousse di ricotta, gelato al pistacchio-arancio e sfoglie di crostoli*

### *Per iniziare*

*Oveto morbido, crema di topinambur patate e terra di porcini*

€ 16,00

*Cannolo ripieno allo speck cotto mela e cren*

€ 16,00

*Cappuccino di patate e porcini con la brioche*

€ 15,00

*Melanzana alla paprika e pecorino*

€ 15,00

*Paninetto all'astice con chips e guacamole*

€ 34,00

Gli gnocchi..... la pasta.....€ 18,00

*Doppio ristretto di manzo al fieno del Giaiu e passatelli*

*Gnocchi di rapa rossa, spuma di broccoli e crumble di formaggio*

*Fusilli del pastificio Mancini, 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' Azienda Agricola Del Favero*

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

È a disposizione la tabella degli allergeni

Coperto € 5,00

Il cervo .....la faraona

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

€ 24,00

*Goulash soupe di cervo nostrano e spuma di polenta*

€ 28,00

*Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano*

€ 26,00

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

€ 28,00

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

€ 28,00

*Tris di baccalà:*

*in olio cottura, gelato con polenta, alla Veneta*

€ 28,00

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

€ 25,00

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. Grazie.

Coperto € 5,00

*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.*

1 dolci € 15,00

*Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato*

*Meringa ripiena al lemon curd, bavarese alla liquirizia*

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

*Mousse di ricotta, gelato al pistacchio-arancio e sfoglie di crostoli*

*Strudel di mele e crema*

€ 12,00

*Tris di sorbetti*

€ 10,00

*Gelato alla vaniglia con lamponi caldi*

€ 10,00

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

È a disposizione la tabella degli allergeni.