




Menù Degustazione
Evviva L'Estate!
Chef Matteo Contiero

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina


Fiore di zuccina in tempura ripieno di mozzarella di bufala, acciuga, crema di melanzane e variazione di pomodori. 

Risotto al limone, capperi, sorbetto al basilico e olive taggiasche 

Bottoni di patate ripieni di bietoline e arrostiti con crema di aglio dolce e broccoli conditi

Sorbetto al cetriolo, lime e mela verde



Petto di germano in due cotture con ciliege glassate, cipollotto alla diavola e insalata di alghe marine 

La dolce fantasia della nostra pasticceria

Vini inclusi in abbinamento selezione della cantina di Aurelio

Il menu' degustazione viene proposto per la tavola

Euro 57,00

Antipasti

Fiore di zuccina in tempura ripieno di mozzarella di bufala, acciuga, crema di melanzane e variazione di pomodori

Euro 12,00



La trota del fiume Stella marinata su focaccina di riso allo zafferano di "San Quirino", pesca saturnia, ortaggi croccanti e spuma alla rapa rossa

Euro 12,00



Cubi di cervo arrostiti, bacon, ciliege e crema di carote speziata

Euro 14,00



Ricordo di un Frico e patate 2019

Euro 12,00

La Lumaca Chic

(tempura di farro, crema di erbe, terriccio al cacao e spuma di patata)



Euro 12,00



Salumi

La Soppressa di Aurelio

Euro 10,00

Il Prosciutto crudo delle Risorgive "Scur di Lune" leggermente affumicato Gran Riserva 24 mesi

Euro 12,00

Primi Piatti



vellutata di zucchine, porcini,
bonbon di gamberi al lardo e ristretto di bisque

Euro 12,00



Cjarsons alle albicocche, burro alla cannella, menta, crema di
latte di mandorla e crumble al mais del mulino "Zoratto"

Euro 12,00

Risotto al limone, capperi, sorbetto al basilico e olive taggiasche
(minimo 2 persone)

Euro 12,00



Lasagna aperta "paglia e fieno", guazzetto di carni bianche,
finferli stufati e ristretto di panna al rosmarino

Euro 13,00

Bottoni di patate ripieni di bietoline e arrostiti
con crema di aglio dolce e broccoli conditi

Euro 12,00

Secondi Piatti

Petto di germano in due cotture con ciliege glassate,
cipollotto alla diavola e insalata di alghe marine 🌿

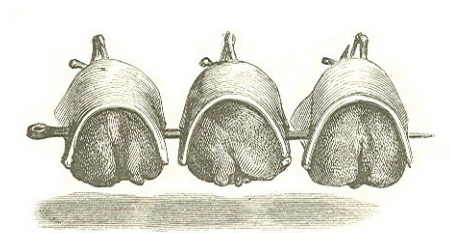
Euro 20,00

Vitello da latte Istriano, morbido e croccante,
patata schiacciata all'aneto e chutney di peperoni

Euro 22,00

Filetto di San Pietro arrostito
con lattuga piastrata al cumino, pop corn di amaranto
e brodo leggero di prosciutto "scur di lune"

Euro 20,00



Carni alla brace 🍷 🌿

Filetto di Manzo (circa 225 g)

Euro 25,00

Costate di Manzo prussiane

Euro 6,50 all'etto

(1kg = 65,00 Euro)

Ossocollo di Maiale (circa 400g)

Euro 15,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Nota: Alcuni prodotti usati nel menù possono essere congelati all'origine