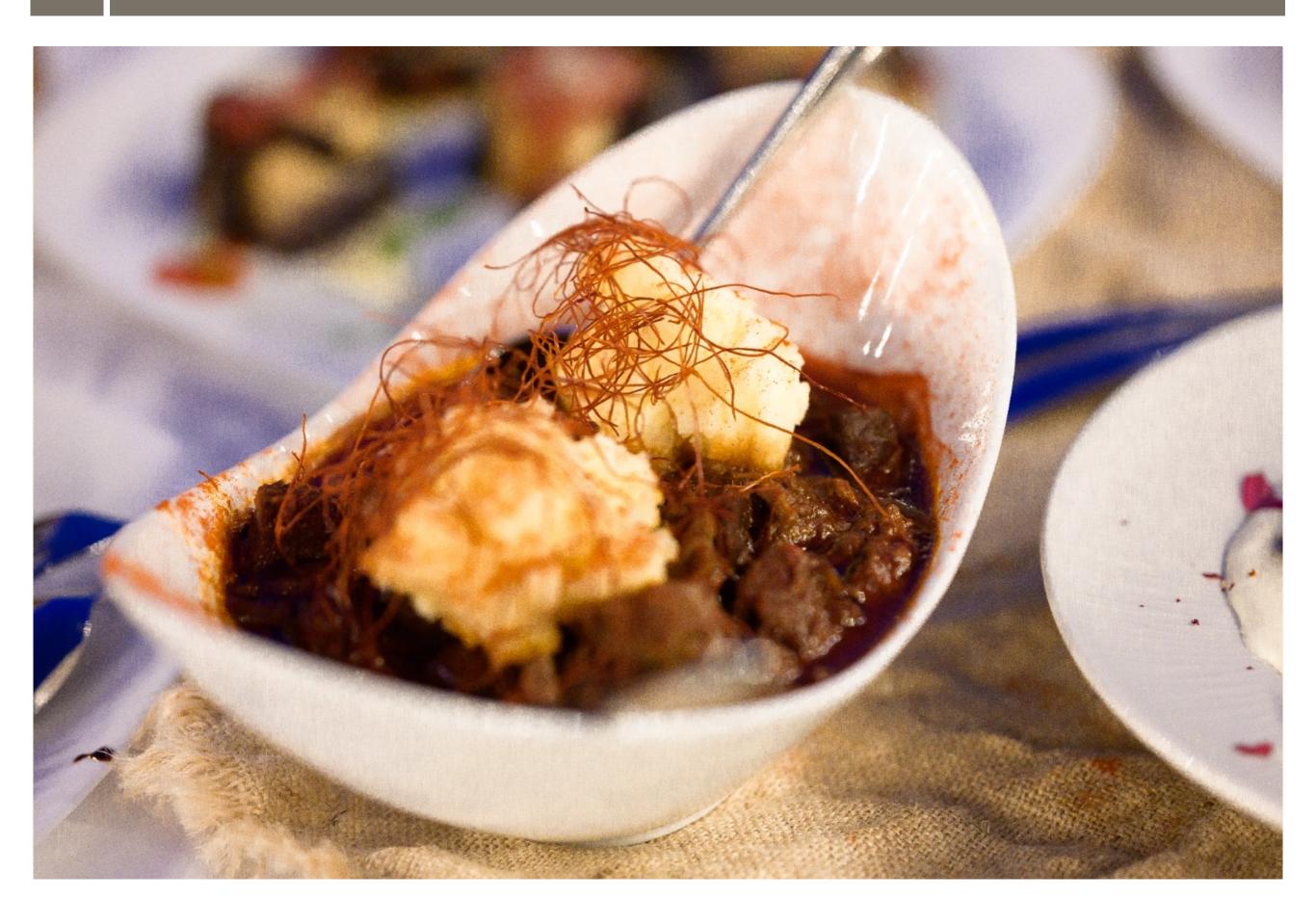


Menu

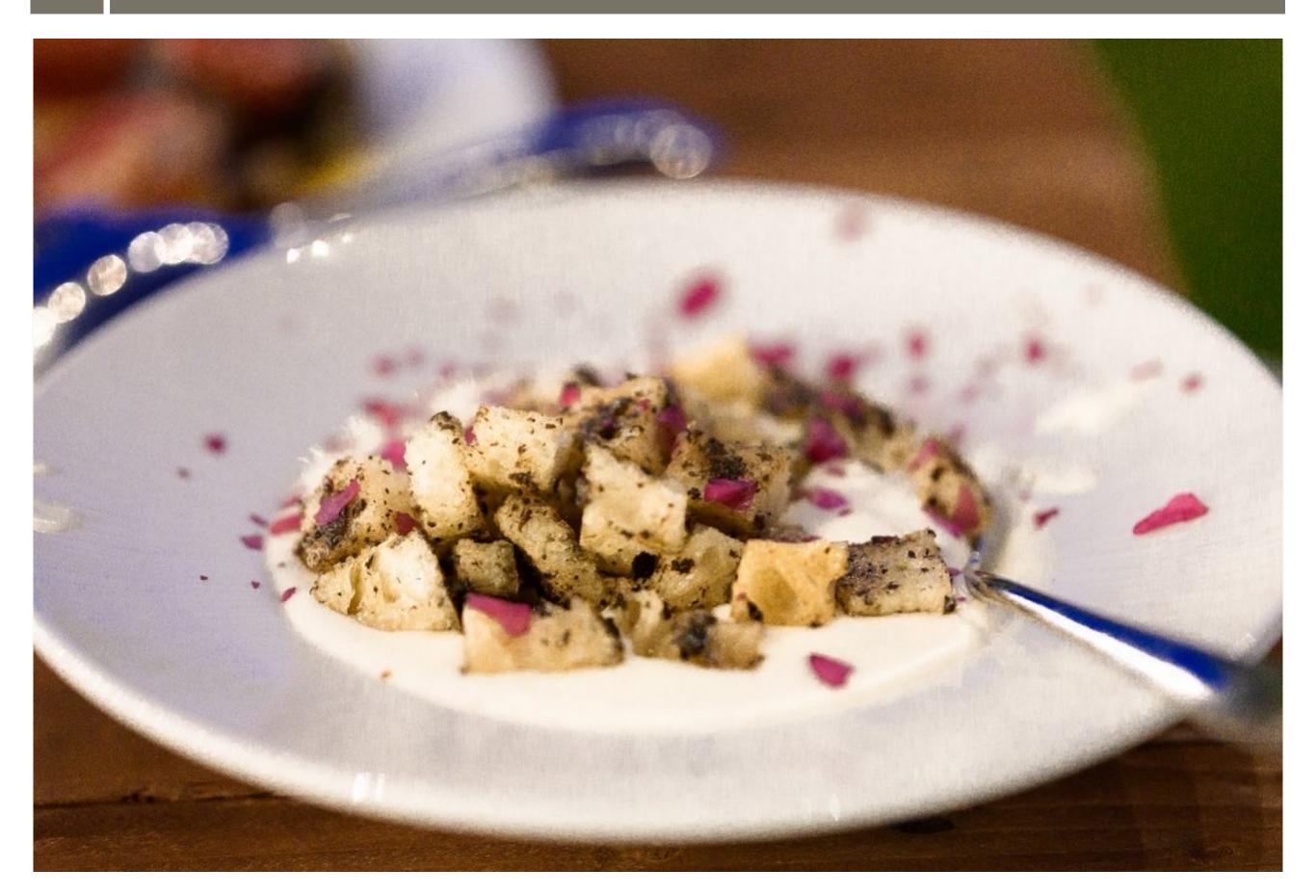
Antipasti

Selezione di salumi e formaggi		
Gulasch	9	
Fonduta con crostini e tartufo	12	
Tortini di patate ai funghi porcini	8	
Parmigiana di melanzane	6	
Battuto di manzo al lime, pepe nero, sale blu	15	
Degustazione antipasti Aurum terrae (6 portate)	18	





Fonduta con crostini di pane e tartufo



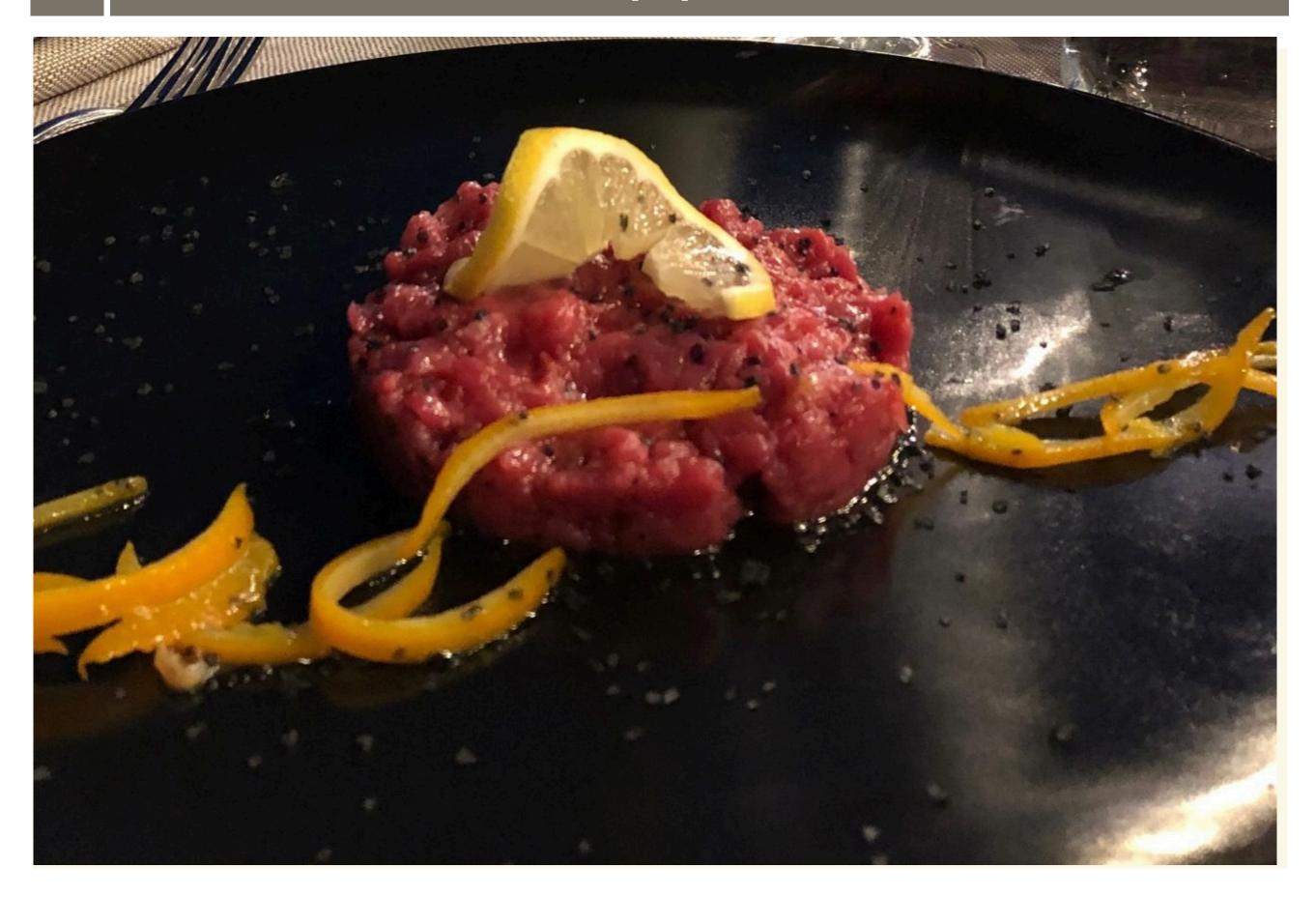
Tortini di patate ai funghi porcini



Parmigiana di melanzane



Battuto di manzo al lime, pepe nero e sale blu



Primi piatti

Taglioni al tartufo e crema di formaggio	14
Foglie d'ulivo, speck, pachino, pesto di rucola e noci	9
Paccheri, datterini gialli, pistacchio, stracciatella e bacon	10
Gnocchi di patate, porcini, guanciale, pachino e mollica	12
Primo fantasia dello chef	13



Foglie d'ulivo, speck, pachino, pesto di rucola e noci

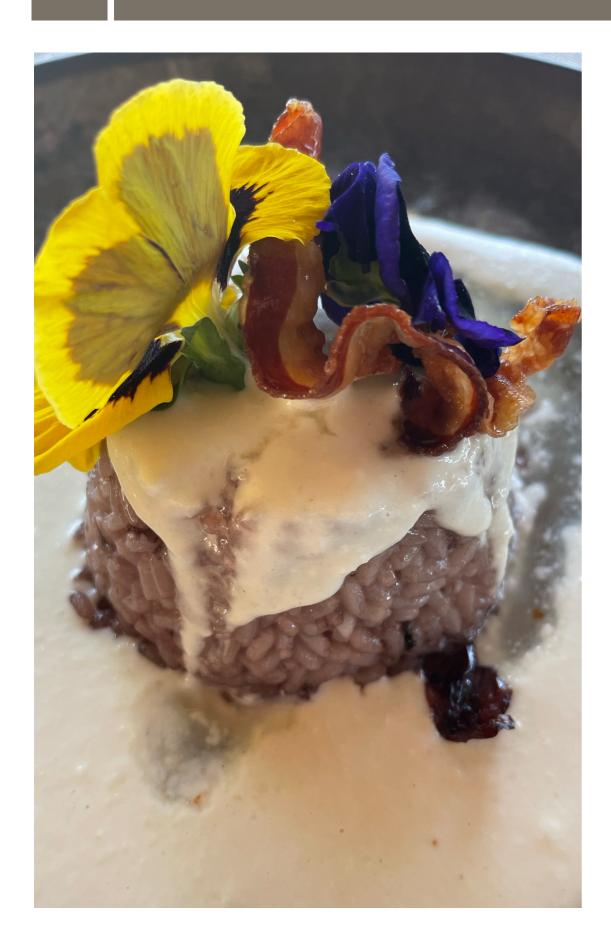


Paccheri, datterini gialli, pistacchio, stracciatella e bacon



Gnocchi di patate, porcini, guanciale, pachino e mollica



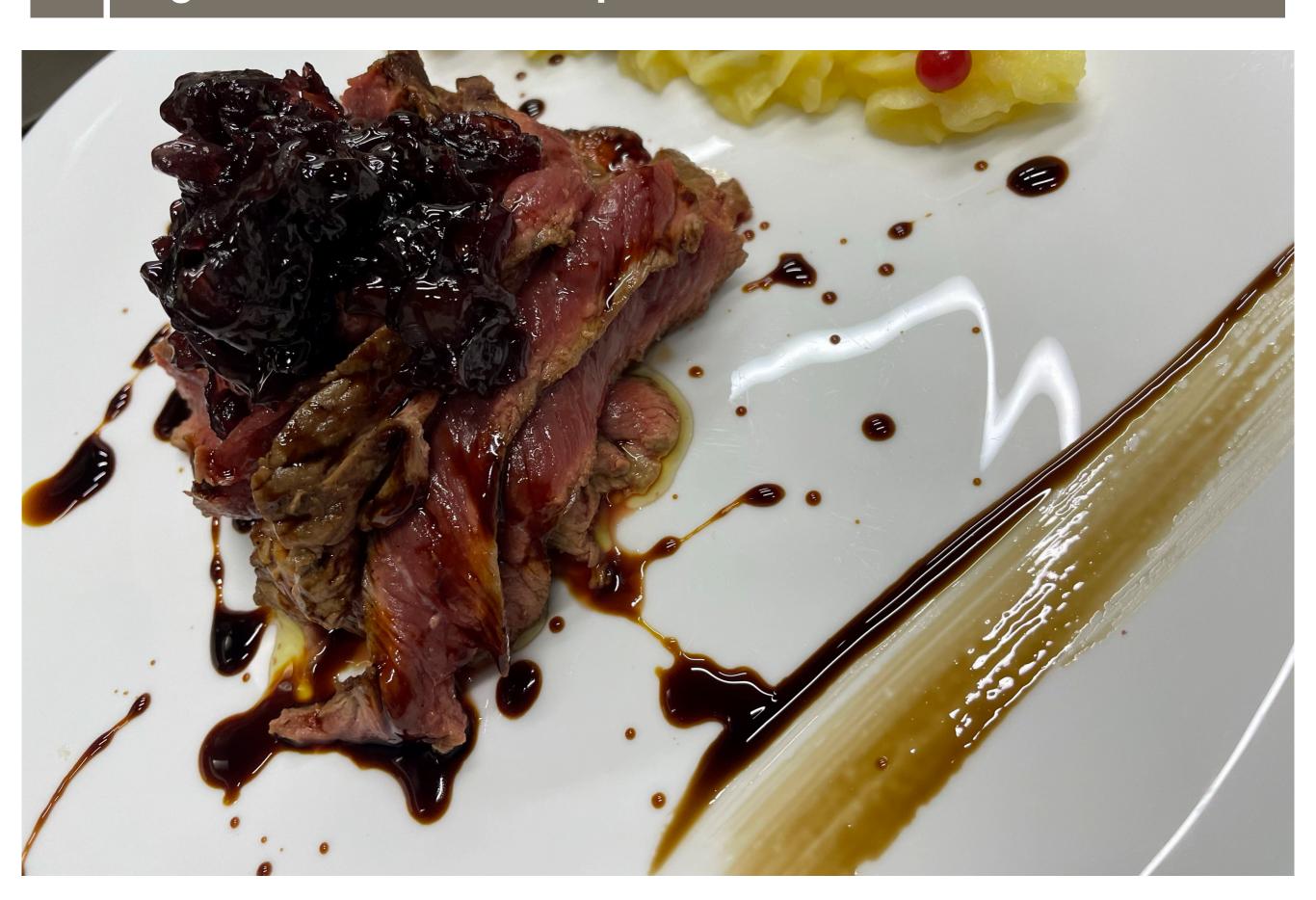




Secondi

Tagliata di manzo alla cipolla caramellata e miele di fichi	18
Tagliata di manzo fonduta e tartufo	22
Lombata (800g circa)	35
Filetto di maialino lardellato all'arancia caramellata	15
Straccietti di vitello alla riduzione di magliocco	16
Bauletto di vitello con cacio silano e lardo di colonnata	18

Tagliata di manzo alla cipolla caramellata e miele di fichi



Tagliata di manzo fonduta e tartufo

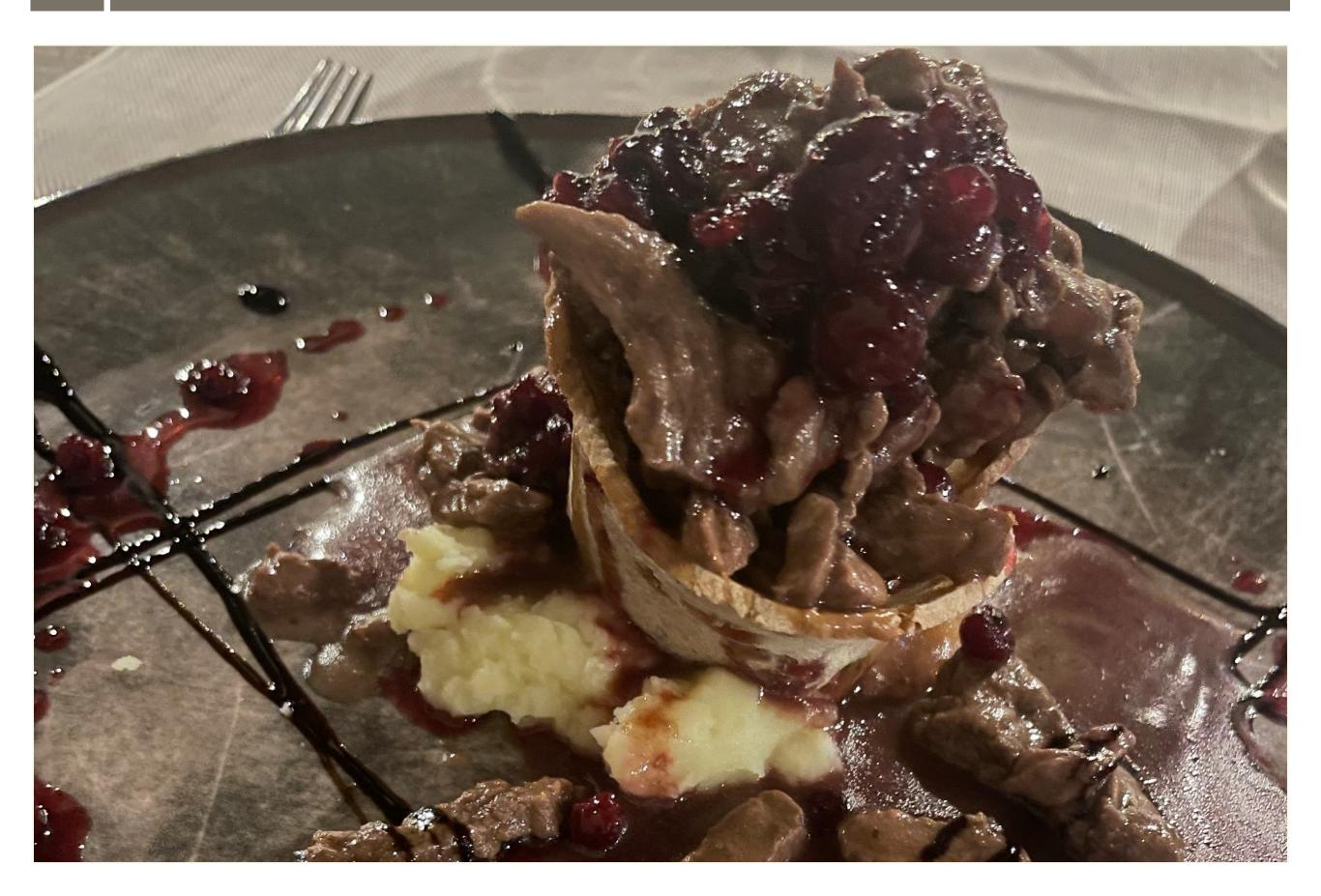




Filetto di maialino lardellato all'arancia caramellata



Straccietti di vitello alla riduzione di magliocco



Bauletto di vitello con cacio silano e lardo di colonnata



Contorni

Patate al forno	4
Verdure saltate	5
Insalata mista	5
Patatine stick	3

Frutta e Dolci

Frutta	
riulla	

Dolci dello chef