AURUM TERRAE

ANTICO PODERE

Menu

Antipasti

Selezione di salumi e formaggi	12
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

01 Selezione di salumi e formaggi

02 Gulasch

03 Fonduta con crostini di pane e tartufo

04 Tortini di patate ai funghi porcini

05 Parmigiana di melanzane

06 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

01 Tagliolini al tartufo

02 Foglie d’ulivo, speck, pachino, pesto di rucola e noci

03 Paccheri, datterini gialli, pistacchio, stracciatella e bacon

04 Gnocchi di patate, porcini, guanciale, pachino e mollica

05 Fantasia dello chef

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

01 Tagliata di manzo alla cipolla caramellata e miele di fichi

02 Tagliata di manzo fonduta e tartufo

03 Lombata (800g circa)

04 Filetto di maialino lardellato all’arancia caramellata

05 Straccietti di vitello alla riduzione di magliocco

06 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	5
Dolci dello chef	6