

“Osservare, manipolare, pensare,  
sono sempre parte di uno stesso processo,  
per ritrovare pensieri risvegliati  
dalla mano che fa”

## Menu 5 portate

“Insieme”

Ciascuno assaggio è a vostra scelta dalla carta,  
una delle portate deve essere un dessert

***Il percorso si intende uguale per tutti i componenti del tavolo***

€ 75,00 a persona  
“bevande escluse”

## Menu 9 portate

“Il mondo creativo di Aurora”

*Stoccafisso, brina di canocchie e mandorle tostate*

*Salmerino affumicato, salsa di nocciole, sedano e brodo di funghi al lemongrass*

*Cavolo nero e anatra*

*Maiale, testina di maiale, pancotto, castagne e rosa canina*

*Zuppa Imperiale, brodo vegetale, pomodoro e trippa di baccalà*

*Tortelli di Parmigiano Reggiano alla lavanda, noce moscata e mandorle*

*Anguilla, polenta di mais bianco al fumo, arancio, alloro e cipolla caramellata*

*Piccione, petto rosa, rape rosse e liquirizia, cosce in tartara e paté di fegato*

*Cre moso di limone e abete rosso, latte di cocco e capperi*

***Il percorso deve essere uguale per tutti i componenti del tavolo.***

€ 110,00 a persona  
“bevande escluse”

## *Menu alla carta*

*Aringa*, gelato d'aringa, mandarino e gamberi rosa crudi

*Granchio*, insalata di granchio, salsa di anacardi e uovo

*Salmerino*, salmerino affumicato, salsa di nocciole, sedano e brodo di funghi al lemongrass

*Maiale*, testina di maiale, pancotto, castagne e limone salato

*Uovo al risveglio*, uovo 63°, salsa bacon e orzo croccante

*€ 25,00 a porzione*

*Risotto* con mosaico di pesci crudi e polvere di alghe

*Maccheroni al torchio*, anguilla affumicata, ostriche crude e spinaci

*Gnocchi*, cardi e tartufo nero

*Tortelli di Parmigiano Reggiano* alla lavanda, noce moscata e mandorle

*Bottoni al porro*, brodo alle alghe, verza e sesamo nero

*€ 25,00 a porzione*

*Trota*, meringa balsamica, zucca e zenzero candito

*Rombo*, tapioca, lenticchie, yuzu e senape

*Anguilla*, polenta di mais bianco al fumo, arancio, alloro e cipolla caramellata

*Pancia d'agnello* cotta sulla pietra, verdure dell'orto e animelle

*Diaframma* di manzo, alghe rosse e caviale

*Piccione*, petto rosa, rape rosse e liquirizia, cosce in tartara e paté di fegato

*€ 30,00 a porzione*

## Dessert

*Ananas in raviolo ripieno di ricotta, caviale di caffè Sidamo, uvetta e pinoli*

*Cre moso di limone e abete rosso, latte di cocco e capperi*

*Castagna in purea, soffiato al cioccolato bianco e rosmarino, meringa alle spezie*

*Bietola, cioccolato, eucalipto, pane, olio evo e sale*

€ 15,00 a porzione

## Gelato

Crema

Nocciola

## Sorbetto

Cioccolato e zenzero

Mela verde

€ 10,00 a porzione

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere opuscolo allergeni

Il nostro pesce arriva fresco e pertanto alcune varietà potrebbero non essere disponibili.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica.

Preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

*Nel rispetto della privacy vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulare*