

“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”

Ingera

ricotta di bufala, menta e zucchine

Aringa

gelato d'aringa, pesca e gamberi rosa crudi

Polpo

latte di foglie di fico, limone salato e timo

Ricciola

cotta fuori cruda dentro, crema di pane al pomodoro e basilico

Anatra

petto marinato, il collo ripieno

Pasta di casa

sugo di maiale e ricotta

Lumache

verdure dell'orto e salsa burro all'abete rosso

Agnello

pancia, cervella, guancia e lingua

Cioccolato bianco

ceviche di frutta, gelato di rucola e lime

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

€ 110,00 a persona
“bevande escluse”

Menu alla carta

Aringa

gelato d'aringa, pesca e gamberi rosa crudi

Canestrelli

cotti nel fieno e camomilla

Ricciola

cotta fuori cruda dentro, crema di pane al pomodoro e basilico

Polpo

latte di foglie di fico, limone salato e timo

Lumache

verdure dell'orto e salsa burro all'abete rosso

Anatra

petto marinato, il collo ripieno

€ 25,00 a porzione

Risotto

con mosaico di pesci crudi e polvere di alghe

Maccheroni al torchio

anguilla affumicata, ostriche crude e spinaci

Pasta di casa

sugo di maiale e ricotta

Tortelli di Parmigiano Reggiano

alla lavanda, noce moscata e mandorle

Spaghetti

al finocchietto, melanzane e pane aromatico

€ 25,00 a porzione

Seppie

formaggio ragusano e peperoni friggiti

Rombo

patata acidulata e meringa alla verbena

Anguilla

in agro, polenta di mais bianco al fumo e porri

Agnello

pancia, cervella, guancia e lingua

Diaframma

di manzo, alghe rosse e cipollotti caramellati

€ 30,00 a porzione

Dessert

Ananas

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

Panna, Prosciutto e Piselli

Cioccolato bianco

ceviche di frutta, gelato di rucola e lime

Cioccolato al caramello

peperone dolce e sesamo

€ 15,00 a porzione

Gelato

Crema

Nocciola

Sorbetto

Cioccolato e zenzero

Fragola

€ 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