

Pensiamo che il modo migliore per assaggiare la nostra cucina, sia quello di affidarvi al percorso degustazione provato nella sua interezza.

## **IL MONDO CONTEMPORANEO DI AURORA**

€ 110

Per questo menù è richiesta la partecipazione dell'intero tavolo

*crackers ai semi tostati*

*pane integrale da grano antico Andriolo*

### **Artico**

acqua di mare, ghiaccio d'ostriche e canocchie con fiocchi di lievito

### **Asino**

“razza Ragusana” battuta al coltello, mandorla, capperi e cioccolato Tanzania 72% “Rukét”

### **Pizza**

animelle di vitello, cavolfiore, salsa bernese e clorofilla di sedano

### **Gnocchi**

rapa e rapa

### **Fusilli**

saor con foglia d'ostrica

### **Anguilla**

sedano rapa, arancia lattefermentata e melograno

### **Cuore**

di vitello alle spezie, fondo antico, pompelmo rosa e radicchio

### **Risolate ai pinoli**

polveri di fiori, riso soffiato al lampone, estratto di foglie di fico e frutto della passione

### **Ananas**

raviolo d'ananas ripieno di ricotta, caviale di caffè Sidamo, uvetta e pinoli

E' possibile richiedere la sostituzione di due portate previste dal percorso prescelto dall'intero tavolo.

## ATTIMI DI CUCINA

€ 85

Per questo menù è richiesta la partecipazione dell'intero tavolo

*crackers ai semi tostati*

*pane integrale da grano antico Andriolo*

**Baccalà**  
insalata invernale essiccata

**Capriolo**  
- con maionese di garusoli e salsa Kale  
- tacos con salmì di capriolo, banana e cavolo cappuccio fermentato

**Ravioli**  
di lingua di manzo, con pearà in brodo di zucca

**Maccheroni**  
al torchio ripieni di anguilla affumicata e ragù d'ostriche crude

**Piccione**  
salsa tamarindo e ceci

**Limone**  
in crema, formaggio ragusano e meringa

## ALLA CARTA

piatti da scegliere dai percorsi degustazione,  
secondo la divisione merceologica effettuata per colore

<b>Antipasti</b>	€ 25
<b>Primi</b>	€ 25
<b>Secondi</b>	€ 30
<b>Dolci</b>	€ 15
<b>Gelato e Sorbetto del giorno</b>	€ 10

Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e garantire una migliore qualità, i nostri piatti (salati e dolci) potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura, pur mantenendo inalterate le caratteristiche e le proprietà organolettiche e di sicurezza igienico sanitaria del prodotto finale.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004

Per qualsiasi informazione su sostanze allergizzanti presenti nei nostri prodotti è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio