



Gli ingredienti di “UNA cucina”

MENU

Funghi Shiitake e Finferli trifolati con patate cotte al sale, julienne di sedano e bresaola di manzo

Shiitake and chanterelle mushrooms with salt-baked potatoes, julienne celery and beef bresaola

Vino in abbinamento: Ribolla Gialla La Viarte 2018. La delicata sapidità del vino e la buona acidità tipica della Ribolla vanno a bilanciare la dolcezza delle patate e l'aromaticità di questo fungo.

Wine pairing: Ribolla Gialla La Viarte 2018. The delicate sapidity of the wine and the good acidity typical of Ribolla balance the sweetness of the potatoes and the aromatic notes of this mushroom.

Millefoglie di pasta croccante con Funghi Pleurotus e Chiodini, pancetta e fondente di scalogno

Crisp lasagna with oyster and honey mushrooms, pancetta and fondant shallot

Vino in abbinamento: Morellino di Scansano 2017. Tenuta Ghiaccio Forte. Ad un piatto dove troviamo grassezza, discreta aromaticità e sapidità associamo un vitigno puro che fa solo un breve passaggio in vasche Inox e che ben si bilancia alla struttura e alla corposità di questo piatto. Sangiovese 100%.

Wine pairing: Morellino di Scansano. 2017 Tenuta Ghiaccio Forte. For a dish that contains a degree of fat, with discreet aromaticity and saltiness, we've paired a pure grape variety that only briefly passes through stainless steel tanks and that balances well with the structure and body of this dish. Sangiovese 100%.

**CORTE DI AURELIANO
BAR & RESTAURANT**

by “UNA cucina”

www.unacucina.it



Gli ingredienti di “UNA cucina”

MENU

**Flan di funghi Porcini con medaglione di manzo
al pepe rosa, patate e funghi Champignon sauté**

*Porcini mushroom flan with beef medallion with pink
peppercorn, potatoes and sautéed button mushrooms*

Vino in abbinamento: In questo piatto abbiniamo una Barbera
d’Asti del 2016 di Coppo. Un vino di gran corpo, con tannini
mordidi e delicati, toni speziati che bilanciano la dolcezza del
Porcino ed esaltano la speziatura del manzo. Vino molto
persistente e lungo al palato.

*Wine pairing: The pairing for this dish is Barbera d’Asti del 2016
di Coppo. This is a full-bodied wine with incisive, delicate tannins
and spicy tones that balance the sweetness of the Porcini
mushrooms and enhance the spiciness of the beef.
A very persistent wine with a long finish on the palate.*

**Mousse al cioccolato con salsa al rum, cialda
croccante e panna montata**

*Chocolate mousse with rum salsa, crispy wafer
and whipped cream*

**CORTE DI AURELIANO
BAR & RESTAURANT**

by “UNA cucina”

www.unacucina.it

Funghi Shiitake e Finferli

SHIITAKE AND CHANTERELLE MUSHROOMS

Originari del Giappone, il nome di questi funghi deriva da Shii (Quercia) e Take (Fungo), in quanto crescono sui tronchi di questi grandi alberi.

È uno dei funghi più coltivati al mondo e cresce in luoghi molto umidi con temperatura, luce e vento costanti.

In Cina i funghi Shiitake sono considerati un vero elisir di lunga vita, sono ricchi di proprietà benefiche, riducono sensibilmente i livelli di colesterolo nel sangue e sono considerati degli antinfiammatori naturali.

Native to Japan, the name of these mushrooms comes from Shii (Oak) and Take (Mushroom), as they grow on the trunks of these large trees.

It is one of the most commonly cultivated mushrooms in the world and grows in very damp places with constant temperature, light and wind.

In China, Shiitake mushrooms are considered a true elixir for longevity; they have plenty of beneficial properties, significantly reduce blood cholesterol levels, and are considered to have natural anti-inflammatory properties.

Funghi Pleurotus

PLEUROTUS MUSHROOMS

I funghi Pleurotus (*Pleurotus Ostreatus*) sono detti anche funghi Orecchiette, Orecchione, Funghi Ostrica (a causa della somiglianza tra il cappello e il guscio di un ostrica) o geloni. Sono tra i funghi più coltivati e conosciuti in tutto il mondo. Hanno un effetto antiossidante e aiutano ad accrescere le difese del sistema immunitario.

*Oyster mushrooms (*Pleurotus Ostreatus*) take their name from the similarity of their cap to an oyster shell. They are one of the most commonly grown and famous mushrooms in the world. They have an antioxidant effect and help boost the immune system.*

Funghi Porcini

PORCINI MUSHROOMS

Il fungo Porcino cresce specialmente nei boschi di querce, castagni, faggi e conifere, dall'estate fino ad autunno inoltrato.

L'origine della parola Porcino deriverebbe dal fatto che era il Fungo prediletto dai maiali, allevati allo stato brado nei boschi fino al XIX secolo.

Porcini mushrooms grow in particular in oak, chestnut, beech and conifer woods from the summer until autumn and beyond.

The name "Porcino" (from the Italian for the word "pig") is said to derive from the fact that it was the favourite mushroom of pigs reared in the wild in the woods until the 19th century.

CORTE DI AURELIANO
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

