

tasting  
menu  
degustazione

## terra

— € 80 —

Carpaccio di manzo marinato alle erbe fresche,  
aria al pecorino e il suo estratto con macaron alla  
barbabietola disidratata

*Beef carpaccio marinated in fresh herbs, pecorino cheese air  
and its extract with dehydrated beetroot macaron*  
(Allergeni/Allergens: 1,4,9,14)

Risotto Carnaroli invecchiato 18 mesi mantecato al  
canestrato pugliese, asparagi scottati alla  
maggiorana e gocce di vincotto ai fichi

*Risotto Carnaroli aged 18 months creamed with Apulian Cane-  
strato cheese, seared asparagus with marjoram and drops of  
figs vincotto*  
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,9)

Filetto di vitello glassato, scaloppa di foies gras, scalogno confit  
allo zafferano del Salento e patata morbida

*Glazed veal fillet, foies gras escalope, shallot confit with  
Salento saffron and soft potato*  
(Allergeni/Allergens: 7,9)

La nostra versione dei Tre Cioccolati

*Our version of the Three Chocolates*  
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)

*Aurva*  
RESTAURANT

tasting  
menu  
degustazione

## mare

— € 80 —

Sgombro del Mediterraneo affumicato all'ulivo leccino, crema al  
latte di capra nostrano, nocciole tostate e scapece di zucchine

*Mediterranean mackerel smoked with Leccino olive trees, local  
goat's milk cream, toasted hazelnuts and courgette scapece*  
(Allergeni/Allergens: 4,7,8)

Gnocchetti di patate verdi, tartare di gambero viola di Sicilia  
e perlage di tartufo estivo Salentino

*Green potato gnocchi, Sicilian purple prawn tartare  
and Salento summer truffle perlage*  
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,9)

Tonno scottato, patate in doppia consistenza e salsa orientale

*Seared tuna, double consistency potatoes and oriental sauce*  
(Allergeni/Allergens: 1,4,6,7,9)

Rocher al cocco e variazione di ananas

*Coconut rocher and pineapple variation*  
(Allergeni/Allergens: 1,7,8)

*Aurva*  
RESTAURANT