



INFORMA

Utilizziamo **verdure freschissime**, raccolte negli orti dei nostri contadini, che ogni giorno affrontano le sfide delle stagioni con passione e dedizione.

Lavoriamo carni provenienti da **animali allevati in natura**, in modo sano e rispettoso, come si faceva un tempo.

Impastiamo a mano, con farine locali, tirate al mattarello. Uniamo tutti questi ingredienti con semplicità e naturalezza.

Per garantirvi la **massima sicurezza** e continuità, alcuni prodotti vengono abbattuti o congelati nel rispetto delle norme e della qualità.



MENU DEGUSTAZIONE

Lasciati sorprendere
da ciò che la nostra cucina
ha scelto per te.

“LA TERRA”

6 portate selezionate dallo chef

Il nostro percorso più creativo, pensato per farti scoprire l'essenza della nostra filosofia. Stagionalità, ricerca e un pizzico di sorpresa in ogni piatto.

“LA TRADIZIONE”

5 portate della tradizione

Il percorso per ricordare le radici del territorio e la tradizione.

ANTIPASTI

TERRINA CAMPAGNOLA

(7)

Terrina di pollo cotto a bassa temperatura e arrostito in padella, giardiniera di verdure e maionese alle erbette aromatiche.

IL FIORE CROCCANTE

(8,7)

Crema di zucchine ed il fiore pastellato e fritto ripieno di ricotta di capra “Fattoria I Piani” mandorle e menta.

BIANCO E NERO

(8,7)

Panna cotta al Parmigiano Reggiano 24 mesi “Caseificio Rosola” con aceto balsamico tradizionale di Modena IGP, veli di cipolla agrodolci, chips di Parmigiano e cavolo riccio e gel all’aceto.

**Menù degustazione è da intendersi
per tutti i commensali del tavolo.**

PRIMI

BIETOLA, LARDO E NOCCIOLA

(7,8,9)

Riso del Delta del Po mantecato con crema di bietole, lardo appassito, salsa leggera all'aglio e nocciole tostate dei nostri colli.

LA SORPRESA CHE VORREI

(1,3,7)

Sorpresine di pasta all'uovo mantecate con ristretto di cipolla bruciata su crema lenta al Parmigiano Reggiano 24mesi, ragù di funghi galletti ed erbe aromatiche.

CHE PACCHERO!

(1,3,7)

Pacchero tostato del Pastificio Faella ripieno di cavolo cappuccio e patate, spuma di patate, terra di olive taggiasche e olio al prezzemolo.

ROSETTA DEI COLLI

(1,7)

Rosetta verde con zucca e blu di capra "Fattoria I Piani".

SECONDI

TUTTO IL MANZO

(7)

Taglio del giorno di manzo proveniente da "az.agr.BoBi.Rolo" con contorno.

CONIGLIO ALLA VECCHIA MANIERA

(1,3,7)

Coscia e spalla del coniglio marinata al rosmarino, alloro ed aglio, cotte in casseruola e servite su soffice di patate. La sua braciolina rifinita in padella, polpetta fritta con la carnella e patè di fegato.

TRA BOSCO, VIGNA E ORTO

(7)

Costata di daino del nostro Appennino rosolata nel burro e accompagnata da una riduzione di mosto di uve bianche, zucca e rape in crema e in padella e chips di cavolo riccio e nero.

L'ORTO IN TAVOLA

(1,7,8)

Composizione vegetale in evoluzione.

Tutto ciò che la terra ci propone, in diverse preparazioni.

DOLCE

IL PANE RITROVATO

(1,7,8)

Crema di pane raffermo cotto nel latte, gelato al caramello salato e cubetti di pane caramellato.

LA ZUCCA CHE NON TI ASPETTI

(1,3,7)

Crema di zucca, spuma di ricotta e pan di spagna con salsa inglese alla liquirizia e veli di meringa alla rosa canina.

SOTTOBOSCO ESTIVO

(1,7)

Semifreddo alle more selvatiche, terra al cacao amaro, spuma di yogurt al naturale del "Caseificio Rosola".

FINE PASTO

FORMAGGI D'AUTORE

(1,7,8)

Selezione di formaggi del territorio, di capra, pecora e mucca, accompagnati da pane integrale con fichi e frutta secca. Miele locale.

PICCOLA PASTICCERIA SECCA

(1,7,3,8)

Selezione di biscotti.

Cestino di pane aggiuntivo
Coperto