



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.

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

## ANTIPASTI

### **TERRINA CAMPAGNOLA**

(7)

Terrina di pollo cotto a bassa temperatura e arrostito in padella, giardiniera di verdure e maionese alle erbe 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**

(3,7)

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.

## 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 marinate al rosmarino, alloro ed aglio, cotte in casseruola e servite su soffice di patate. La sua braciolina rifinita in padella, polpetta fritta con la carnetta 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**