



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

UNA RADICE, TRE FORME

(7)

Topinambur cotto nel sale, la sua spuma e il suo ristretto su dadolata di patate rosolate in padella e terra di olive.

TESTA CALDA

(3,7,10)

La nostra coppa di testa di maiale rosolata in padella, servita con misticanza e crudità dell'orto, maionese alla senape e alla salvia.

UN BOUQUET “DEL CAVOLO”

(1,3,7)

Anello di frolla al parmigiano con cavolfiori colorati cotti nel burro su crema di Parmigiano Reggiano e zafferano e grattata di rafano.

PRIMI

UN QUADRO...

(7,9)

Riso del Delta del Po mantecato con crema di cavolfiore, fiori di cavolfiori croccanti, ristretto di melograno e fave di cacao tostate.

ZUCCA E CINGHIALE

(1,3,7)

Lasagnetta verde con besciamella di zucca violina e ragù bianco di cinghiale del nostro Appennino.

FINTA PASTA E FAGIOLI

(1,3,6)

Tortelli ripieni di crema di fagioli, mantecati burro e oro con crema, croste soffiate ed aria di Parmigiano Reggiano.

BOTTARGA DI VACCA SU AGLIO, OLIO E FUOCO GENTILE

(1,7)

Pasta mista leggermente piccante, salsa all'aglio, crema e gambi di bietola con bottarga di fegato di vacca.

SECONDI

TUTTO IL MANZO

(-)

Taglio del giorno di carne di manzo, proveniente da “az.agr.BoBi.Rolo”, servito con contorno.

L’OSSOBUCO CHE NON TI ASPETTI

(7)

Ossobuco di daino del nostro Appennino cotto nel pomodoro a bassa temperatura, spuma di riso e chips di cavolo riccio.

RACCONTO D’ANATRA

(1,9,7)

Ala e coscia d’anatra cotta in casseruola su tortino di zucca, il petto rosolato in padella accompagnato da polentina al ragù e crostino di patè di fegato.

L’ORTO IN TAVOLA

(1,7,8)

Composizione vegetale in evoluzione.

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

DOLCE

ARANCIA E CIOCCOLATO

(1,3,7)

Torta moderna a strati composta da frolla e ganache al cioccolato fondente, gel e bavarese all'arancia.

CALDO, FREDDO E ROSSO

(1,3,7)

Cubo di ciambella allo yogurt servito caldo, su salsa alla rapa rossa e gelato all'olio extra vergine d'oliva "Lo Conte".

FINTO MONTE BIANCO

(3,7)

Crema di castagne e castagna glassata al pignoletto, mousse al cioccolato fondente e meringa bruciata.

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 e miele locale.

PICCOLA PASTICCERIA SECCA

(1,7,3,8)

Selezione di biscotti.