



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.

PORCHETTA SELVAGGIA

(7)

Porchetta di cinghiale del nostro appennino, rosolata e servita su crema di castagne e verdure croccanti.

RUSTICO

(1,3,5,7)

Pasta sfoglia salata ripiena di erbe spontanee, uvetta, mandorle, capperi ed acciughe, su crema di cipolle arrostiti e yogurt.

PRIMI

RISOTTO DI COLLINA

(7,9,8)

Riso del Delta del Po, cotto con fagiolo
stufato in casseruola, riduzione di Cabernet
Sauvignon, olio al rosmarino e nocciole.

FUMO DOLCE

(1,3,7,9)

Fagottini di pasta ripiena di punta di petto
di manzo affumicata dolcemente, mantecati
con un ristretto di verdure, Aceto
Balsamico Tradizionale di Modena DOP
e morbida crema di latte.

C'E' GNOCCHI E GNOCCHI

(1,3,7)

Sfere di gnocchi di patate su crema di rapa
rossa con fonduta di Furmai del “Caseificio
Rosola” e crumble di Parmigiano Reggiano.

CHE CAVOLO DI CORDONETTO

(1,3,7)

Cordonetto di pasta al torchio su crema di
cavolo nero, spuma di crema inglese
profumata all' aglio e polvere di fegato di
vacca.

SECONDI

TUTTO IL MANZO

(-)

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

CAPRA DI COLLINA

(-)

Capra marinata in alloro e limone e cotta in
casseruola con cicoria spadellata e crema di
zucca arrostita.

BOSCO E SABA

(7)

Lombo di selvaggina locale laccato alla saba
con radici e tuberi.

L'ORTO IN TAVOLA

(1,7,8)

Composizione vegetale in evoluzione.

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

DOLCI

ARANCIA E CIOCCOLATO

(1,3,7)

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

SOFFIO DI CARMELLO

(1,3,7)

Barretta di caramello e ceci soffiati, mousse al caramello e yogurt greco del “Caseificio Rosola”.

MELA IN DUE ATTI

(1,3,7)

Biscotto di frolla sbriciolata con cremoso di mela Pink Lady, chantilly al mascarpone e mela Lavina infusa a caldo al Ruhm.

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.

**Cestino di pane aggiuntivo
Coperto**