



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

PATATA CROCCANTE

(1,3,7)

Crocchetta di patate e prosciutto crudo glassata con salsa alla malva e servita su crema di rafano.

PORCHETTA SELVAGGIA

(7)

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

RUSTICO

(1,3,7)

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)

Risotto del Delta del Po, cotto con fagiano 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 ristretto di verdure, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e morbida crema di latte.

LA CONTADINA

(1,3,7,9)

Le ultime verdure dell'inverno in una zuppa rustica con pasta battuta fresca.

CAPRA E LIMONE

(1,3,7)

Cordonetto al torchio con ragù di capra, ricotta di capra e crema di limoni arrostiti.

SECONDI

TUTTO IL MANZO

(-)

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

IL COPPONE DORATO

(1,3)

Coppone di maiale CBT, rifinito in padella con polpettina fritta, millefoglie di patate, maionese al daikon, chips di cavolo.

CAPRIOLO IMPANATO

(1,7,10)

Carrè di capriolo avvolto da panure alle erbe, accompagnato da diverse consistenze di zucca e cipolla.

L'ORTO IN TAVOLA

(1,7,8)

Composizione vegetale in evoluzione.

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

DOLCI

CHE FICO!

(1,3,7)

Semifreddo di fichi caramellati e Aceto Balsamico di Modena DOP con briciole croccanti e gel al balsamico.

SOFFIO DI CARAMELLO

(1,3,7)

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

IL TRONCHETTO DELLA FELICITA’

(1,3,7)

Torta a strati con cioccolato fondente e mousse al cioccolato bianco glassata al fondente.

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

2 €

Coperto

3 €