



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.

**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.

NON IL SOLITO FILETTO

(7)

Filetto di cinghiale battuto e scottato nel burro, maionese alle erbe aromatiche e misticanza.

TUTTO L'ASPARAGO

(1,3,7)

Mini flan di pane e asparagi, la loro salsa, punte spadellate e asparagi crudi olio, sale e pepe.

PRIMI

ORTICA GENTILE (NON PUNGE)

(7,9)

Risotto del Delta del Po, mantecato con Merlino di capra “Fattoria I Piani”, ortiche, salsa leggera all’aglio, veli di porri e fiori.

VERDE AVVOLGENTE

(1,3,7)

Cannelloni verdi ripieni di ricotta “Caseificio Bazzanese”, patate ed erbe aromatiche, accompagnati da salsa besciamella lenta e acidulata.

CHE MANZO!

(1,3)

Cordonetto al torchio mantecato con ragù bianco di vacca Wagyu, il suo grasso e zafferano delle Alte Valli Bolognesi.

PASSATELLI SELVATICI

(1,3,7)

Passatelli asciutti con guancialed e erbe selvatiche leggermente piccanti su passatina di ceci.

SECONDI

TUTTO IL WAGYU

(-)

Taglio del giorno di carne di vacca Wagyu, proveniente da “Fattoria alle Origini”, servito con contorno.

POLLETTO LENTO

(7)

Coscia, ala e petto di pollo cotti a bassa temperatura e arrostiti, accompagnati da una salsa di yogurt all’erba cipollina e chips di patate.

LA GOLOSA

(1,7,10)

Costina di maiale disossata e glassata con aceto balsamico, miele e senape con tortino di cipollotto, e piccolo fritto di 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.

BASCA DEL PASTORE

(1,3,7)

Cheesecake basca di formaggi morbidi di capra "Az.Agr.Victoria Finkler" servita calda con salsa al miele profumata al limone e spuma al siero di latte.

DELIZIA FONDENTE E FRAGOLE

(1,3,7)

Cre moso di cioccolato fondente e fragole in sorbetto e al naturale, chantilly al mascarpone e pan di spagna.

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 €