



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

IL FIORE CROCCANTE

(7,8)

Fiore di zuccina pastellato e fritto ripieno di ricotta di capra “Fattoria I Piani” pomodorini secchi, mandorle e menta, su crema di fave.

NON IL SOLITO FILETTO

(7)

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

MELANZANA, POMODORO, BASILICO

(7)

Cuore di melanzana arrostito in padella, accompagnato da salsa di pomodoro, Furmai della Rosola e basilico, su crema di melanzana e concassè di pomodori.

PRIMI

BIANCO PROVENZALE

(7,8,9)

Risotto del Delta del Po, mantecato con lavanda, i suoi fiori, yogurt del “Caseificio Rosola” al naturale, lardo stagionato e nocciole tostate .

CUORE E FOGLIE

(1,3,7)

Tortello ripieno di carciofi mantecato al burro e mentuccia, servito con brodo delicato delle sue foglie.

VOLEVO UNA CARBONARA!

(1,3,7)

Cordonetto al torchio mantecato con salsa carbonara cotta a bassa temperatura con zucchine, piselli e fave croccanti.

FUSILLONE DEL CORTILE

(1,7)

Fusilloni di “Pasta di Gragnano IGP” Pasticio Faella al ragù bianco di pollo ed erbe aromatiche con fonduta alle ortiche e al Parmigiano Reggiano.

SECONDI

FUOCO E MORE

(7)

Coniglio morbido alla liquirizia, cotto a bassa temperatura e rifinito alla piastra, accompagnato da una salsa di more di gelso e cremoso di patate alle erbe aromatiche.

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.

TUTTO IL WAGYU

(-)

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

L'ORTO IN TAVOLA

(1,7,8)

Composizione vegetale in evoluzione.

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

DOLCI

NON E' UN UOVO!

(3,7,8)

Albicocca flambè con mousse di mascarpone bianco e mandorle tostate e crema inglese alla melissa.

CILIEGIA SPEZIATA

(1,3,7)

Biscotto di millefoglie, crema alla vaniglia e ciliegie spadellate, accompagnato da gelato fiordilatte al pepe.

DA DOVE ERAVAMO RIMASTI

(1,3,7,8)

Semifreddo di nocciole tostate pralinate e leggermente salate con ganache 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

Coperto