



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 zucchine.

TERRINA CAMPAGNOLA

(7)

Terrina di pollo cotto a bassa temperatura e arrostito in padella, giardiniera di verdure e maionese alle erbe aromatiche.

TROTA DI COLLINA

(4)

Filetto di trota del Dardagna affumicato a freddo con legno di ciliegio, pomodori e melanzane in diverse consistenze.

PRIMI

RISOTTO ROSSO

(7,8,9)

Risotto del Delta del Po mantecato con salsa di pomodori, pomodorini appassiti al forno, pesto al basilico e Furmai del “Caseificio Rosola”.

DOLCE COME UNA CAMELLA

(1,3,7)

Caramelle ripiene di stracotto di anatra, il suo fondo, cipolla tropea agrodolce, crema di zucchine e cremoso di caprino fresco “Fattoria I Piani”.

RICOTTA E FUMO

(1,3,7)

Cannellone verde ripieno di ricotta “Caseificio Bazzanese”, melanzane affumicate, la loro crema e salsa alle erbe aromatiche.

SEMBRA DI ESSERE AL MARE

(1,7)

Mezzo cannerone di pasta fredda su crema di peperoni, cubi di prosciutto cotto di cinghiale in padella, spuma di patate e olio al rosmarino e alloro.

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.

TAGLIATA NOBILE DI BOSCO

(-)

Tagliata di selvaggina del nostro Appennino e verdure spadellate, capperi e olive taggiasche.

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, crema inglese alla melissa.

STAY TONIC

(1,3,7)

Sorbetto al gin tonic con Gin, chantilly, gelatina e cubi di anguria marinata al gin.

IL MOMENTO DEL CAFFE'

(1,3,7)

Biscotto di frolla sablé al caffè, namelaka al caffè e caramello salato e montato.

FINE PASTO

FORMAGGI D'AUTORE

(1,7,8)

Selezione di formaggi del territorio, di capra, pecora e mucca, accompagnati da pane integrale con fichi, frutta secca e miele locale.

PICCOLA PASTICCERIA SECCA

(1,7,3,8)

Selezione di biscotti.

Cestino di pane aggiuntivo

2 €

Coperto

3 €