LA TENUTA
DEI SAPORI

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.

LA TENUTA
DEI SAPORI

AGRITURISMO

MENU DEGUSTAZIONE

Lasciati sorprendere
da ciò che la nostra cucina
ha scelto per te.

“LA TERRA” 65€

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” 55€

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 14€

BIANCO E NERO

(3,7)

Panna cotta al Parmigiano Reggiano 24 mesi con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, veli di cipolla agrodolce, chips di Parmigiano e cavolo riccio.

ZUCCA E TERRA

(7)

Zucca violina cotta a bassa temperatura e grigliata, servita con crema lenta di zucca hokkaido e la sua buccia, accompagnata da crema di bietola, di carbone e di rapa.

RACCONTO DEL DARDAGNA

(3,4,7)

Wafer ripieno di mantecato di trota del Dardagna ed erbette aromatiche, accompagnato da polpetta di trota cubettata e patate in olio cottura.

VACCA AL LARDO

(7,10)

Millefoglie di manzo e lardo stagionato, rosolato ed accompagnato da salsa leggera all’aglio, riduzione di vino e crudità dell’orto.

PRIMI 19€

SEDANO RAPA, FOGLIE, NOCCIOLE
(7,8,9)
Risotto del Delta del Po mantecato con crema e cubi di sedano rapa, il pesto delle sue foglie e nocciole tostate.

LA SORPRESA CHE VORREI
(1,3,7)
Sorpresine di pasta all'uovo mantecate con ristretto di cipolla bruciata su fonduta di Parmigiano Reggiano 24mesi, ragù di funghi galletti ed erbette aromatiche.

MILLEFOGLIE D'AUTUNNO
(1,3,7)
Millefoglie di pasta verde, zucca e ragù di selvaggina.

CECI, CICORIA E PATATE
(1,3,7)
Bottone di gnocco di patate tostato con burro nocciola al rosmarino su crema di ceci e cicoria ripassata in padella leggermente piccante.

SECONDI 24€

COME UN POLLO ALLA DIAVOLA
(1,10,12)
Coscia, ala e petto marinato in origano e peperoncino, rifinito in padella e servito con tigellina ripiena di ragù rosso di rigaglie leggermente piccante, servito con patate croccanti ed in crema.

COPPONE DI BOSCO
(7)
Coppone di cinghiale alle erbette aromatiche cotto a bassa temperatura servito con ristretto al vino e spadellata di verdure .

TUTTO IL WAGYU 29€
(-)
Taglio del giorno di carne di vacca Wagyu, proveniente da "Fattoria alle Origini", servito con contorno.

L'ORTO IN TAVOLA 18€
(1,7,8)
Composizione vegetale in evoluzione.
Tutto ciò che la terra ci propone, in diverse preparazioni.

DOLCI 9€

PERA, ROSMARINO E RUM
(1,3,7)
Crumble con uvetta e rosmarino, ricotta, crema di pere, pera infusa nel rhum e cioccolatino ripieno di ricotta e pera.

DOLCE VENDEMMIA
(1,3,7)
Sugo lento di uve lambrusco, yogurt al naturale della Rosola e cubetti di pan brioches tostati al burro,

CALDO, FREDDO E ROSSO
(1,3,7)
Cubo di ciambella servito caldo, su salsa alla rapa rossa e gelato all'olio extra vergine d'oliva "Lo Conte".

FINE PASTO

FORMAGGI D'AUTORE 14€
(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 6€
(1,7,3,8)
Selezione di biscotti.

Cestino di pane aggiuntivo 2€
Coperto 3€