











Antipasti (9 € /cad.)





Cipollotto arrostito con pomodoro grigliato e lardo pancettato croccante al vin cotto 

Medaglione di semola e sesamo gratinato con caprino cime di rapa, amaretti e zucchero caramellato   






Insalatina di faraona con cicorino, vaniglia, castagne e composta di mirtilli 

Biscotto salato con gelato zola , petali di pera, spinacino croccante e polvere di bietola rossa  





Nuvoletta d'uovo alla curcuma con trota marinata, melograno, pera cotogna alla senape   





Insalatina di storione con indivia belga, emulsione al bergamotto ed acciuga e pesto di sedano verde    



Primi Piatti (10 € /cad.)



Vellutata di zucca e ceci con briciole di pasta al cacao e latte di soia     



Patata soffiata con crema zola e mascarpone speck e tarassaco    

Agnolotti ripieni di carne brasata al vino rosso e verdure con vellutata di porcini    

Spaghettoni all'uovo artigianali con fonduta di radicchio tardivo crema di pollo polvere di mais abbrustolita    

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con granella di salsiccia e cavolo di fiolaro al sangue di giuda  

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con carciofi liquirizia e limone  

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con pistilli di zafferano ed ossobuco alla milanese (18,00 € cad.)  

Secondi Piatti (13 € /cad.)

Coniglio disossato, impanato, con funghi e cipolline all' agrodolce



Controfiletto di scottona con cipolla di Tropea al porto rosso (18,00 € cad.)

Straccetti di storione fritto con verza croccante peperone con aceto balsamico



Verzata di maiale (18,00 € cad.)



Guancia di bue brasata al vino rosso



Salsicette plangiate con zuppetta di legumi e cereali



Coscia e sottocoscia di faraona ,cotta a bassa temperatura, in grasso d'oca con composta di arancia

Filetto di trota, spinata, grigliata con salmoriglio



Stecca di vitello affumicata con crema di patate e scalogno e olio al peperoncino



Allergeni Alimentari:



Nota: Tutte le paste fresche con ripieno vengono preparate presso la nostra cucina con ingredienti freschi, conservate alla temperatura di - 20 °C , per garantire la corretta conservazione delle caratteristiche organolettiche e igienico-sanitarie.

Apertura Ristorante :

- Dal Mercoledì al Sabato: 12.00 (Pranzo) - 19.45 (Cena)
- Dalla Domenica al Martedì: 12.30 (Pranzo)

Apertura Bed and Breakfast :

- Tutti i giorni (Colazione entro le ore 10.00)