

Antipasti (9 € /cad.)

Panino fritto farcito con salame cotto, mozzarella e marmellata di cipollotto

(glutine, lattosio, arachidi)

Bruschetta con caponatina di verdure, uova e scamorza affumicata

(glutine, lattosio, uova)

Galantina d'oca nostrana con macedonia di frutta e verdura con crema di yogurt

(lattosio)

Stracciatella di latte nostrano con carciofi, pistacchio, uovo cremoso e pancetta affumicata

(lattosio, uova, frutta guscio, glutine, arachidi)

Carne e lardo alla planzia con storione affumicato ,agretto ed emulsione al bergamotto e erba cipollina

(uova, pesce, senape)

Salada di scottona con capperi, olive, broccolo di fiolaro, pomodoro e perle di aceto balsamico



Primi Piatti (10 € /cad.)

Malfatti di patate con crema zola al mascarpone, puntarelle e nocciola

(uova, glutine, frutta guscio, lattosio)

Maccheroncini di pasta all'uovo, broccoletti zafferano e aroma di gamberi

(glutine, lattosio, uova, crostacei)

Agnolotti di carne brasata con verdure, porcini e vin cotto

(lattosio, sedano, glutine, uova)

Fagottini di pasta matta con ricotta alla ricotta, pesto leggero e crema patate viola

(glutine, lattosio, frutta guscio)

Riso carnaroli riserva San Massimo al prezzemolo ,minuta di frattaglie al vin passito

(sedano, lattosio)

Riso carnaroli riserva San Massimo con radicchio, trota nostrana e arancia essiccata

(sedano, lattosio, pesce)

Riso carnaroli riserva San Massimo con pistilli di zafferano e ossobuco alla milanese (20,00 €/cad.)

(sedano, lattosio)

Secondi Piatti (13 € /cad.)

Filetto di trota nostrana spinata, grigliata, con ananas sciroppata all'essenza di senape
(pesce, senape)

Storione nostrano in crosta di farro con pat  di broccolo di fiolaro e pomodoro
(pesce, frutta guscio, lattosio, uova, glutine)

Bruschett di cinghiale stufato con lenticchie e zucca
(sedano)

Pollo fritto con semi di chia, finocchio croccante e composta d'arancia
(arachide, glutine, lattosio, uova)

Guancia di bue brasata con polenta
(sedano)

Coscia di coniglio cotta a bassa temperatura alla crema di caff  e sambuca con scarola
(lattosio)

Lombata di manzo alla plangia con radicchio di Castelfranco, crema di capra e lampone (18,00 €/cad.)
(lattosio)

Oca stufata con verze e salsiccia (20,00 €/cad.)
(sedano)

Oca cotta al forno nel suo grasso con profumi dell'orto, patate e cicorino all'agrodolce (20,00 €/cad.)
(senape)

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 ed igienico-sanitarie.

Apertura Ristorante :

- Dal Mercoled  al Sabato: 12.00 (Pranzo) - 19.45 (Cena)
- Domenica: 12.30 (Pranzo)

Apertura Bed and Breakfast : Tutti i giorni (Colazione entro le ore 10.00)