

Antipasti (9 € /cad.)

Costina di maiale affumicata, croccante alla plancia con pomodoro San Marzano e pistacchio
(frutta guscio)

Suprema di faraona con misticanze e marinata di verdure
(sedano)

Carne e lardo croccante con batonette di trota cotta in graticola, con riduzione di Aperol
(pesce)

Insalatina di pollo con zucchine in pastella e vellutata di porcini
(uova, arachide, glutine, lattosio)

Bruschetta con pomodoro, melanzane, speck e bacio di mucca
(glutine, lattosio)

Carpaccio d'anatra con mimosa d'uovo, lamponi e grana
(uova, lattosio)



Primi Piatti (10 € /cad.)

Riso carnaroli tenuta San Massimo con salsiccia, cipollotto e Campari
(sedano, lattosio)

Riso carnaroli tenuta San Massimo con zafferano e ossobuco (18,00 € cad.)
(sedano, lattosio)

Riso carnaroli tenuta San Massimo con bruscandoli, fiori di zucca, mantecato con burro di gamberi
(sedano, crostacei, senape, glutine, lattosio)

Agnolotti di carne brasata con pomodoro e rucola al peperoncino
(glutine, lattosio, uova, sedano)

Chicche di patate con ragù di storione e piselli su vellutata allo zafferano
(uova, lattosio, glutine, pesce)

Ravioli di pasta fresca ripieni di asparagi con intingolo di carni bianche e scalogno
(glutine, lattosio, uova, sedano)

Strozzapreti di pasta fresca all'uovo con cinghiale del parco del Ticino e pesto leggero
(arachide, uova, sedano, glutine, lattosio, frutta guscio)

Secondi Piatti (13 € /cad.)

*Piccatine di storione con panure alle erbe fresche, composta di rabarbaro, mela e pera
(pesce, glutine, lattosio)*

*Coniglio disossato con cavolo dorato con sugo agli aromi
(uova, glutine, arachide)*

*Guancia di bue brasata
(sedano)*

*Magra di manzo alla griglia con salsa spezie, asparagina e bitto
(senape, sedano, lattosio)*

Stinco di maiale disossato, laccato con aceto di lamponi, miele e menta

Lombata di vitello cotta a bassa temperatura con pesche nettarine all'anice

*Controfiletto di scottona con salsa al vino rosso e cipolla gratinata al basilico
(glutine, frutta guscio, lattosio)*

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)
- Domenica: 12.30 (Pranzo)

Apertura Bed and Breakfast :

- Tutti i giorni (Colazione entro le ore 10.00)