

Antipasti (9 € /cad.)

Pancetta di maiale cotta alla plangia con salada d'anatra, pompelmo e zenzero

*Spiedino di pollo con carciofi al burro di mandorle
(frutta guscio, lattosio)*

*Filetto di maiale affumicato con crema di pera cotogna alla senape e melograno
(senape)*

*Trota marinata con caco vaniglia , polvere di croccante agli anacardi e bacio di mucca
(lattosio, pesce, frutta guscio)*

*Rustica con castagne finferli, pistacchio e insalatina di kiwi e mortadella
(frutta guscio, uova, lattosio)*

*Battuta di manzo con puntarelle al bergamotto, grana e mimosa d'uovo
(lattosio, uovo)*

*Bruschetta con broccoli, pomodoro essiccato e fonduta di primo sale e acciuga (7€ /cad.)
(glutine, lattosio, pesce)*



Primi Piatti (10 € /cad.)

*Riso carnaroli tenuta San Massimo con funghi al profumo di nocciola
(sedano, lattosio, frutta guscio)*

*Riso carnaroli tenuta San Massimo con carciofi prezzemolo e crema di limone
(sedano, lattosio)*

*Agnolotti di carne brasata con vellutata di funghi porcini
(sedano, lattosio, uova, glutine)*

*Maltagliati di crespelle , gratinati, con ragù di carne e crema di soia
(uova, glutine, lattosio, sedano, soia)*

*Tortelli di pasta frita con patate ,porro ,storione e salsa americana
(pesce, uova, glutine, arachide, crostacei)*

*Spaghettoni di pasta fresca all'uovo con stracotto d'anatra e cime di rapa
(uova, glutine, lattosio, sedano)*

*Malfatti di zucca con crema di latte e amaretti
(uova, lattosio, glutine, frutta guscio)*

*Riso carnaroli tenuta San Massimo con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello (18 € /cad.)
(sedano, lattosio)*

Secondi Piatti (13 € /cad.)

*Guancia di bue brasata al vino rosso e polenta
(sedano)*

*Verzata di maiale con polenta (18 € /cad.)
(sedano)*

*Coda di bue stufata, sfilacciata, al profumo d'arancia con mela alla piastra
(sedano)*

*Dadolata di coniglio con crema di caffè amaro e mais fritto
(lattosio, arachide, glutine)*

Maialino da latte, croccante, con cavolo e bagnetto di peperoni alla diavola

*Pavè di storione dorato al forno con aglio dolce e broccoletti
(lattosio, pesce, glutine, senape)*

*Straccetti di fegato di manzo, sfumato all'aceto, con cipolla fritta e crema di broccoli
(lattosio, glutine, arachide)*

*Filetto di scottona, grigliato, con verdure verdi, noci e bitto (16 € /cad.)
(lattosio, frutta guscio)*

Scottata di manzo al vino rosso con composta di radicchio e mela

Polpa di cinghiale in retina di maiale con funghi, pomodoro e prezzemolo, aromatizzato alla birra

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)