

Tortellini della tradizione chiusi al mignolo in brodo di cappone € 15,00

Tortellini della tradizione chiusi al mignolo con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi € 15,00

Imbutini colorati con ragù bianco di salsiccia e crema di pistilli di zafferano € 12,00

Tortelloni verdi all'ortica ripieni di ricotta fresca alla panna con pancetta croccante e Aceto Balsamico Tradizionale € 13,00

Gnocchi di ricotta con crema di pistilli di zafferano, olio al prezzemolo e fiori eduli € 12,00

Tortelloni burro e salvia della tradizione € 10,00

Tagliata di manzo con sale di Cervia e rosmarino e le sue verdure € 19,00

Tagliata di manzo con Aceto Balsamico Tradizionale e le sue verdure € 19,00

Arrostato di maiale con le mostre mele renette e timo limoncino accompagnato dalle sue verdure € 17,00

Costine intere marinate con insalata di cavolo cappuccio e salsa BBQ fatta in casa € 16,00

Fantasia dell'orto: piatto di verdure ognuna cotta a modo suo e non solo... € 18,00

Insalata con radicchio rosso, pancetta croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e

Aceto Balsamico di Modena € 5,00

Insalata con le nostre mele, semi tostati e caciotta € 5,00

Patate al forno con erbe aromatiche € 5,00

VINI AZ. AGRICOLA E AGRITURISTICA CA' SOAVE

Bianchi € 16,00

Vini rossi € 17,00

Acqua € 3,00

Caffè € 2,00

Coperto e pane preparato con farine provenienti dalle nostre colline macinate a pietra € 3,00

Nel ricordarvi di segnalare eventuali intolleranze o allergie siamo a disposizione per consigliarvi ed eventualmente preparare per voi, se possibile, piatti senza allergeni. I nostri piatti partono da materie prime aziendali e da altre aziende agricole privilegiando prodotti da agricolture organiche, bio o a km. 0.