



## *Le carni*

**Fiorentina prussiana**

9/HG

**Hamburger**

hamburger di wagyu 150gr, tomoto e cipolla caramellata

24



**Filetto di manzo 200 gr**

27

**Filetto di cervo 200 gr**

28,50

**Asado argentino**

35



## *I contorni*

Patate al forno	6
Patate dippers	6
Funghi trifolati	6

## *Le salse*

Guacamole
Smokey bacon
Chimichurri

(Salse comprese)

## *Carciofo di Gerusalemme*

13,50

Carpaccio di Ramolaccio e topinambur  
arricchito da salsa gremolada e un delicato  
tocco di sale affumicato

## *Perla d'inverno*

16,50

Dentice con clorofilla di melograno  
e mirtilli; freschezza marina e note fruttate  
in un equilibrio unico.

## *Cuore selvaggio*

17,50

Funghi selezionati di stagione e sfilacci di cavallo   
profumi intensi di bosco e brace in un piatto  
elegante e rustico





## *Radici dorate*

14,50

Passata di pastinaca con chips di curcuma e lime  
raffinata armonia di colori e sapori

## *Tagliere del Borgo*

16



Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato  
24 mesi, Coppa Piacentina DOP, Salame Felino  
IGP della provincia di Parma  
Speck Alto Adige IGP

## *Canto del mare*

16,50



Zuppetta di Cicale di mare e crostone di

segale, sapori decisi del mare in un boccone croccante

## *Peccato di foie*

21

Foie gras scottato, rutabaga saltata e salsa  
al Marsala: un piccolo peccato di gusto e raffinatezza

## *L'alveare di formaggi*

● ● ●

Formaggi selezionati dal nostro Chef e accompagnati  
da mostarda, miele e confettura di nostra produzione

100g 13

150g 19

200g 26

## *Zuppa dei campi*

Maltagliati (di nostra produzione) e ceci cotti lentamente, un piatto rustico e avvolgente che celebra la semplicità dei sapori contadini.

16



## *Corallo mandorlato*

Raviolo di mandorle artigianale (di nostra produzione) con cuore di capesante, baciato da salsa corallo, eleganza e gusto in perfetta sintonia.

19



## *Viola di mare*

Riso Carnaroli con cavolo viola, salmone marinato (●) e robiola delicatamente profumata alla melissa un'armonia di colori, sapori freschi e raffinati.

20



## *Il quinto quarto*

Risotto cremoso alla zucca, accompagnato da animelle in umido, per un equilibrio raffinato tra dolcezza vellutata e gusto intenso della carne

20



## *Abbraccio del bosco*

Tajarin artigianali di nostra produzione con funghi porcini e tartufo, un piatto elegante che cattura i profumi del bosco

24





## Zen

17



Wok di tofu marinato al limone fermentato arricchito da zenzero fresco, porri e spinaci un piatto leggero e armonioso che unisce freschezza profumi e benessere

## Coccola d'Autunno

24



Filetto di arista arrosto , pure di castagna e fondata di formaggio di capra .Sapori di bosco e dolcezza di castagna in un piatto raffinato e avvolgente

## Riflessi d'Arancio

27



Trota salmonata rosolata, accompagnata da caviale all'arancia e uova di lompo nere, con delicata salsa al finocchietto, un piatto raffinato che unisce mare, freschezza agrumata e note aromatiche

## Rossini

39



Filetto di manzo , guarnito con foie gras e tartufo, un piatto iconico della cucina gourmet che unisce ricchezza di sapori e raffinatezza

### *Caffé in crosta*

Crostata con mousse al caffé

7,50



### *Martin fiorentino*

Pera cotta al vino rosso con mantecato  
alla crema fiorentina

7,50



### *Corylus avellana*

Namelaka alla nocciola

7,50



### *Bagigi glassato*

Semifreddo all'arachide con glassa  
al caramello salato

7,50



*Bon  
vino*

*Acqua* 3

*Bibite* 4

*Caffè espresso* 2

*Amari Classici* 5

*Pane e Coperto* 2

## ⌚ Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.

L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

## ⌚ Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.

Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

## ⌚ Uova

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

## ⌚ Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

## ⌚ Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc.

## ⌚ Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



### **Latte**

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolo.

### **Frutta a guscio**

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

### **Sedano**

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

### **Senape**

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

### **Sesamo**

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

### **Anidride solforosa e solfiti**

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate ,aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

### **Lupini**

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

### **Molluschi**

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.