



MARZO 2026

MENÙ DEGUSTAZIONE: SU PRENOTAZIONE

Selvaggina: il gusto autentico della tradizione

Antipasto della casa

Fagiano in carpione¹²

Pane rustico e focaccia fatti a mano^{1,11}

Primo piatto

Tagliatelle al ragù di cinghiale^{1,3,7,9,12}

Secondo piatto

Lepre in salmis con polenta grigliata^{1,7,9,12}

Dolce

Torta del giorno^{1,3,7}

Bevande incluse

Vino barbera della casa¹², acqua minerale, caffè in moka o tisana

Tariffe per il Menù Degustazione

Menù Degustazione: 40 € a persona

Menù Degustazione Bambini (da 2 a 8 anni):

20€ a persona (fino a 2 anni gratuiti)

Menù piccoli ospiti: 15€ a persona

Pasta corta al ragù o al pomodoro e crostata alla marmellata (su prenotazione)^{1,3,7,9}

✿ **Opzioni vegetariane disponibili per ogni portata, su richiesta**

✿ La nostra cucina

Tutti i piatti sono preparati a mano, con ingredienti freschi della nostra azienda agricola o di produttori locali.

In caso di indisponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Non utilizziamo prodotti industriali né serviamo bibite commerciali.

✿ In caso di allergie o intolleranze, cerchiamo di soddisfare le vostre esigenze, ma non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate. Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale.

1=Glutine; 2=Crostacei; 3=Uova; 4=Pesce; 5=Arachidi; 6=Soja; 7=Latte; 8=Frutta a guscio; 9=Sedano; 10=Senape; 11=Semi Sesamo; 12=Anidride Solforosa; 13=Lupini; 14=Molluschi