



**DAL 10 APRILE 2026**

**MENÙ DEGUSTAZIONE: SU PRENOTAZIONE**

*Animali da cortile: il profumo della domenica e i segreti della nonna*

### **Antipasto della casa**

Tonno di coniglio con misticanza  
all'aceto di lampogna  
Pane rustico e focaccia fatti a mano<sup>1,11</sup>

### **Piatto unico**

Riso carnaroli alla Parmigiana  
con pollo in salsa gialla<sup>1,3,7,12</sup>

### **Dolce**

Torta del giorno<sup>1,3,7</sup>

### **Bevande incluse**

Vino barbera della casa<sup>12</sup>, acqua minerale, caffè in moka o tisana

**Tariffe per il Menù Degustazione:**  
40 € a persona

**Menù piccoli ospiti:** 15€ a persona  
Pasta corta al ragù o al pomodoro e  
crostata alla marmellata<sup>1,3,7,9</sup>

#### 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