

# Antica Hostaria

## Piatto Antica Hostaria

Crescentine fritte con farina integrale Bio macinata a pietra "Il Poggiolone" servite con affettato misto di Maiale "Macelleria Sernesi" e Crudo di Parma "Riserva Galloni", stracchino artigianale.

€ 15.00

## Ravioli Antica Hostaria

Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi". Ripieni di ricotta di montagna "Loc. Ca' Bortolani" e Cappone, saltati con guanciale e verdura di stagione.

€ 11.00

## Tortellini Tradizionali Antica Hostaria

Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi". Ripieno secondo la ricetta tradizionale, serviti nel brodo di Cappone.

€ 15.00

## Grigliata Antica Hostaria

Salsiccia, pancetta, costoline e coppone di Maiale brado o semibrado "Macelleria Sernesi", serviti con maionese affumicata e la nostra giardiniera.

€ 18.00



## Menù Degustazione Antica Hostaria

Un viaggio alla scoperta dei piatti simbolo della nostra cucina.

Quattro portate più un dolce dalla nostra lavagna.

Il menù si intende per l'intero tavolo, coperto e bevande esclusi

€ 37.00 a persona

# La Via degli Dei

 **Sformatino di Zucca, Crema di Parmigiano Reggiano, Crumble di Amaretti, Salvia e Rosmarino**  
Parmigiano Reggiano "Caseificio Fior di Latte".  
€ 8.00

 **Spaghettoni al Cacao Cacio e Pepe, Pere Spadellate all'Alloro**  
Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi".  
Cacao selezione "Slitti", Pecorino Romano Dop.  
€ 12.00

 **Risotto al Gorgonzola, Estratto di Rapa Rossa, Arancia e Cioccolato Fondente**  
Riso Carnaroli Delta del Po igp "Grandi", Cioccolato fondente "Slitti".  
€ 12.00

 **Verza alla Griglia, Crema di Anacardi, Saba e Gel di Mandarino**  
Saba Azienda Vitivinicola Mariotti  
€ 12.00



## Menù Degustazione Via degli Dei

Un cammino gastronomico in uno dei sentieri più mistici d'Italia.  
Tre portate più un dolce dalla nostra lavagna.  
Il menù si intende per l'intero tavolo, coperto e bevande esclusi  
€ 32.00 a persona



I piatti con questo simbolo sono vegetariani

# La Selvaggina

Terrina di Fagiano e Mortadella, Insalata di Puntarelle, Crema di Nocciole Tostate, Ravanelli

Fagianella di caccia, Mortadella igp, Nocciole del Piemonte igp.

€15,00

Maccherone al Ragù di Lepre, Cardi al Profumo di Maggiorana, Crema di Pecorino di Fossa.

Farine Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi".

Farina Bio di Farro "Il Poggiolone"

Pecorino di Fossa di Sogliano Dop

€14,00

Polpettine di Cacciagione in Gremolada,  
Polenta al Cavolo Nero e la sua Chips alla Paprika

Polpettine di Cacciagione del nostro Appennino certificata  
"Macelleria Trono", servita con polenta di farina Bio "Il Poggiolone".

€18,00



## Menù Degustazione Selvaggina

Un'avventura a caccia dei sapori selvaggi e incontaminati dei nostri boschi.

Tre portate più il dolce della nostra lavagna.

Il menù si intende per l'intero tavolo, coperto e bevande esclusi.

€37,00 a persona

# Il Pascolo

## Schiacciata di Manzo Arrostita, Carciofi, Maionese alla Paprika, Latte di Mandorle

Carne di Manzo "Macelleria Sernesi",

€ 12.00

## Tagliatelle al Ragù d' nà Vòlta

Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi".

Ragù secondo l'antica ricetta della nonna.

Maiale e Manzo "Macelleria Sernesi".

€ 11.00

## Costata di Manzo alla Griglia

Manzo da allevamento brado o semibrado "Macelleria Sernesi".

La razza può cambiare secondo la disponibilità dell'allevamento  
e dall'esperienza della nostra macelleria di fiducia.

Accompagnata da un contorno di Patata di Tolè al forno,  
maionese al cavolo cappuccio viola e aneto.

hg. € 6.50



## Menù Degustazione Pascolo

Un percorso culinario che esalta la qualità delle carni di manzo  
selezionate delle nostre colline.

Tre portate più il dolce della nostra lavagna.

Il menù si intende per l'intero tavolo, coperto e bevande esclusi

€ 50.00 a persona (min. 2 persone)

# Norcini e Casari

## Tagliere di Salumi De.Co.

Selezione di affettati misti di maiale brado o semibrado  
"Macelleria Sernesi", Crudo di Parma "Riserva Galloni".

€ 10.00

## Degustazione di Formaggi misti e Confetture

Selezione di formaggi Caseifici "Lama Grande" e "Fior di Latte"  
con le confetture del "Podere Balla con gli Asini".

€ 14.00

## Contorni

### Patate al Forno

Patata di Tolè "Carboni Lamberto", dorate al forno con aglio e rosmarino.

€ 4.00

### Friggione

Cipolla ramata e passata di pomodoro cotte ore e ore  
come vuole la tradizione.

€ 5.00

### L'Orto di Stagione

Zucca, cicorino e finocchi spadellati, porri, crema di cavolfiore.

€ 9.00



### Pane e Coperto

Pane, crescenta e grissini fatti in casa.  
Farine di Grano Biologico macinate a pietra tipo 1, tipo 2, integrale  
"Il Poggiolone" e "Molino Grassi".

€ 3.50

# Bevande

Acqua Plose (0,75 l)

Naturale o Gassata

€ 3.00

Birra Artigianale (0,33/0,50 l)

Selezione di birre dei migliori birrifici artigianali del territorio  
(vedi carta dei vini)

€ 6.00-10.00

Bibite

Coca-Cola o Fanta

€ 3.00

Caffè

Essecaffè

€ 1.50

# Vino in Mescita

litro  
€ 16.00

Rosso  
mezzo litro  
€ 9.00

quartino  
€ 5.00

# Liquori

## Liquori della Casa

Nocino, limoncino, mirtilino, fragolino, bargolino, erba luigia, liquirizia.

€ 3.00

## Grappe

Ampia selezione di grappe.

€ 3.00-6.00

## Amari

Ampia scelta di amari classici e artigianali.

€ 3.50-4.50

## Distillati

Brandy, Cognac, Bourbon, Whisky, Ron.

€ 6.00 - 9.00