

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 "Macelleria Sernesi", saltati con Guanciale, Asparagi e polvere di Limone bruciato.
€ 12.00

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.
€ 20.00



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
€ 40.00 a persona

La Via degli Dei

 **Sformatino di Parmigiano Reggiano, Composta di Fragole all'Aceto Balsamico, Mandorle e Rucola**
Parmigiano Reggiano "Caseificio Fior di Latte".
€ 11.00

 **Cannelloni ai Petali di Fiori, Ripieni di Verdure di Stagione, Caciotta dei Colli, Crema di Piselli e Anice**
Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi".
Caciotta Caseificio "Fior di Latte".
€ 12.00

 **Risotto agli Asparagi Caramellati, Crema d'Uovo, Pecorino e Sesamo Nero**
Riso Carnaroli Delta del Po igr "Grandi", Pecorino Romano dop.
€ 12.00

 **Millefoglie di Patate Farcito alle Erbe di Campo, Salsa Ajo Blanco, Olio al Pomodoro**
Patate di Tolè "Carboni Lamberto"
Salsa Ajo Blanco con Aglio, Mandorle, Pane raffermo, Aceto di Vino.
€ 14.00



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

**Tartare di Cervo, Cavolo Cappuccio al Bitter,
Pane al Cumino e Salsa al Burro di Arachidi**

Cervo nostrano certificato "Macelleria Trono".

€ 15.00

**Lasagnetta al Ragù di Salsiccia di Cinghiale
e Croste di Parmigiano.**

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

Cinghiale nostrano certificato "Macelleria Trono".

Parmigiano Caseificio "Fior di Latte".

€ 14.00

**Porchetta di Pancia di Cinghiale, Salsa al Bbq
di Carote, Fagioli Piattoni e Cipollotto**

Cinghiale nostrano certificato "Macelleria Trono".

€ 20.00



Menù Degustazione Selvaggina

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

Tre portate più un dolce della nostra lavagna.

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

€ 40.00 a persona

Il Pascolo

Battuta Cruda di Manzo in Crosta di Parmigiano e Mais, Asparagi e Maionese alle Fragole

Carne di Manzo "Macelleria Sernesi", Parmigiano Caseificio "Fior di Latte"
Farina di Mais Bio "Il Poggiolone"

€ 14.00

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 allo Yogurt e Rapa Rossa.

hg. € 6.50



Menù Degustazione Pascolo

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

Tre portate più un dolce della nostra lavagna.

Il menù si intende per l'intero tavolo, coperto e bevande esclusi
€ 52.00 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

Verdure di stagione in diverse consistenze.

€ 9.00



Pane, Coperto e Servizio

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