

Antipasti

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

Tortino di Patate e Mortadella, con Crema di Parmigiano e Tartufo Nero Estivo

Uno dei nostri cavalli di battaglia, servito con Tartufo Scorzone, Parmigiano Caseificio "Fior di Latte".

€ 12.00

Arrostino Freddo di Cinghiale ai 5 Pepi, Pesche al Vermut, Cipollotto, Erba Luigia

Cinghiale nostrano certificato "Macelleria Trono".

€ 14.00

Battuta di Carne Cruda al Coltello con Salanova, Parmigiano, Pistacchio e Lampone

Carne di Manzo "Macelleria Sernesi", Parmigiano Caseificio "Fior di Latte"

€ 15.00

Panzanella di Quinoa e Verdure Croccanti, Crema di Burrata e Pesto al Basilico

Parmigiano Reggiano "Caseificio Fior di Latte".

€ 11.00



I piatti con questo simbolo sono vegetariani

Primi

Tutta la pasta è fatta in casa al mattarello utilizzando esclusivamente Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi".

Ravioli Antica Hostaria

Ripieni di Ricotta di montagna "Loc. Ca' Bortolani" e Cappone "Macelleria Sernesi", saltati con Guanciale, Zucchine e Basilico.

€ 12,00

Tortellini Tradizionali Antica Hostaria

Ripieno secondo la ricetta tradizionale, serviti nel Brodo di Cappone.

€ 15,00

Tagliatelle al Ragù d' nà Vöлта

Ragù secondo l'Antica Ricetta della Nonna.
Maiale e Manzo "Macelleria Sernesi".

€ 11,00

Rosette Goccia d'Oro con Salame Rosa, Spinaci e Tartufo Nero

Salame Rosa "Artigian Quality".

€ 16,00

Lasagnetta Verde al Ragù di Lepre con Salsa di Peperoni Arrostiti e Menta

Sfoglia verde di spinaci.

€ 14,00



Spaghettoni Artigianali al Friggione, Crema di Squaquerone e Dragoncello

Spaghettoni al Torchio. Squaquerone Artigianale Caseificio "Comellini".

€ 12,00



Riso Mantecato ai Funghi Porcini, Robiola e Gel di Mirtilli

Riso Carnaroli Delta del Po igr "Grandi". Robiola Caseificio "Lama Grande"

€ 15,00



I piatti con questo simbolo sono vegetariani

Secondi

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

Spiedo di Pancia di Agnello alla Griglia, Finferli e Pomodorini Confit

Agnello Galles Jgp selezione "Selecta".

€ 20.00

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

Salsiccia di Daino alla Griglia, Indivia Caramellata, Bbq di Mirtilli e Cardamomo, Bietoline

Daino di caccia nostrano certificato "Macelleria Trono".

€ 20.00

Tagliata di Melanzane agli Aromi Mediterranei, Crema di Pomodoro al Miso, Semi Croccanti

Passata di pomodoro Bio "il Marchese".

€ 16.00



I piatti con questo simbolo sono vegetariani

Menù Degustazione 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.

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, Zucchine e basilico.

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.

Grigliata Antica Hostaria

Salsiccia, Pancetta, Costoline e Coppone di Maiale brado o semibrado "Macelleria Sernesi", serviti con Maionese affumicata e la nostra Giardiniera.



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

Menù Degustazione Il Pascolo

**Battuta di Carne Cruda al Coltello con
Salanova, Parmigiano, Pistacchio e Lampone**
Carne di Manzo "Macelleria Sernesi", Parmigiano Caseificio "Fior di Latte"

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".

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.



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)

Menù Degustazione Selvaggina

Arrostino Freddo di Cinghiale ai 5 Pepi,
Pesche al Vermut, Cipollotto, Erba Luigia
Cinghiale nostrano certificato "Macelleria Trono".

Lasagnetta Verde al Ragù di Lepre
con Salsa di Peperoni Arrostiti e Menta
Sfoglia verde con gli spinaci.

Salsiccia di Daino alla Griglia, Indivia Caramellata,
Bbq di Mirtilli e Cardamomo, Bietoline
Daino di caccia nostrano certificato "Macelleria Trono".



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

Menù Degustazione Funghi e Tartufo

**Tortino di Patate e Mortadella, con Crema
di Parmigiano e Tartufo Nero Estivo**

Uno dei nostri cavalli di battaglia, servito con Tartufo Scorzone.
Parmigiano Caseificio "Fior di Latte".

**Rosette Goccia d'Oro con Salame Rosa,
Spinaci e Tartufo Nero**
Salame Rosa "Artigian Quality".

**Riso Mantecato ai Funghi Porcini,
Robiola e Gel di Mirtilli**

Riso Carnaroli Delta del Po ipp "Grandi". Robiola Caseificio "Lama Grande"

**Spiedo di Pancia di Agnello alla Griglia, Finferli
e Pomodorini Confit**

Agnello Galles Jgp selezione "Selecta".



Menù Degustazione Funghi e Tartufo

Un viaggio alla scoperta dei profumi del sottobosco.

Quattro portate più un dolce dalla nostra lavagna.

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

€ 50.00 a persona

Menù Degustazione La Via degli Dei

 Panzanella di Quinoa e Verdure Croccanti,
Crema di Burrata e Pesto al Basilico
Parmigiano Reggiano "Caseificio Fior di Latte".

 Spaghettoni Artigianali al Friggione,
Crema di Squaquerone e Dragoncello
Spaghettone al Torchio. Squaquerone Artigianale Caseificio "Comellini".

 Tagliata di Melanzane agli Aromi Mediterranei,
Crema di Pomodoro al Miso, Semi Croccanti
Passata di pomodoro Bio "il Marchese".



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

- 1) **Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti: panzanella
Piatto Antica Hostaria, tutta la pasta, Pane, Grissini, Crescenta, Tagliata di melanzane, zuppa inglese, mascarpone, alcune preparazioni di dolci (chiedere sempre al personale).
- 2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei** presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti: Nessuno.
- 3) **Uova e prodotti a base di uova**; presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti: Battuta di carne, Sformatino di Patate, Piatto Antica Hostaria (nelle crescentine), tutta la pasta, maionese, salsa yogurt e rapa molte preparazioni di dolci (chiedere sempre al personale), alcuni vini possono contenere albumina, controllare etichetta.
- 4) **Pesce** e prodotti a base di pesce, presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti a base di pesce Nessuno.
- 5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi**; presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti
- 6) **Soia** e prodotti a base di soia, presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti:
Battuta di manzo, tagliata di melanzane, rosette, salsiccia.
- 7) **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti:
Sformatino di Patate, Piatto Antica Hostaria, Ravioli, Tortellini, Formaggi misti, rosette, Risotto, Lasagnetta Orto, Battuta di manzo, maionese yogurt, Tagliata di melanzane, spaghetti, panzanella Tutti i Dolci.
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: **mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland**, e i loro prodotti, presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti :
Alcune preparazioni di dolci(chiedere sempre al personale)Pane, Grissini, tagliata melanzane, battuta di carne
- 9) **Sedano** e prodotti a base di sedano; presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti:
Ravioli, Ragù, Lasagnetta, Tortellini in Brodo, Riso , Formaggi misti, Orto, Friggione, giardiniera, tagliata melanzane.
- 10) **Senape** e prodotti a base di senape; presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti:
Maionese.
- 11) Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo; presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti:
Grissini, Pane, Crescenta, Tagliata melanzane, salsiccia
- 12) **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
Quasi tutti i vini, controllare etichetta, vino sfuso.
- 13) **Lupini** e prodotti a base di lupini; presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti
Nessuno.
- 14) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi presenti nelle pietanze/preparazioni/piatti:
Nessuno.

AVVERTENZE

Sopra indicate troverete le preparazioni del nostro menù alla carta.

Le preparazioni del giorno scritte in lavagna, essendo variabili a seconda della stagione non sono presenti nella tabella.

Per quest'ultime e per qualsiasi chiarimento rivolgersi al personale di servizio che saprà indicarvi eventuali allergeni presenti nelle preparazioni.

Invitiamo i clienti con problemi di allergie o intolleranze ad informare sempre il personale di sala e non dare per scontato in alcun modo la presenza o meno di allergeni di certe preparazioni.

Tutte le preparazioni del nostro menù potrebbero essere contaminate da glutine, avendo pane e pasta fatti in casa, per allergie di questo tipo verranno usate padelle, tegami ed attrezzi appositi lavorando su superfici pulite, ma non possiamo evitare la presenza di particelle presenti nell'aria o nel forno.