

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

Crema di Marroni, Crostini di Pane al Parmigiano, Caldarroste e Tartufo Bianco

Marrone Biondo dell'Appennino,
Parmigiano Caseificio "Fior di Latte".

€ 18.00

Tataki di Cervo, salsa di melograno, radicchio marinato ai ferri, pinoli tostati

Cervo nostrano certificato "Macelleria Trono".

€ 16.00

Battuta di Carne Cruda al Coltello con Pere Marinate, Cremoso al Parmigiano, Radicchio, Noci Pecan

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

€ 15.00

Zucca Arrosto, Crema di Gorgonzola, Olio al Pistacchio, Cacao Amaro.

Gorgonzola dop, Cacao amaro "Slitti"

€ 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, Zucca leggermente piccante.

€ 12,00

Tortellini Tradizionali Antica Hostaria

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

€ 16,00

Tagliatelle al Ragù d' nà Vöлта

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

€ 12,00

Gnocchi di Patate e Mortadella, Crema di Burro all'Aglio e Tartufo Bianco

Patata di Colè, Mortadella "Artigian Quality".

€ 25,00

Lasagnetta Gratinata al Ragù di Daino, Verza, Paprika Affumicata

Daino nostrano certificato "Macelleria Trono"

€ 14,00

Passatelli di Farina di Castagne e Pecorino di Fossa in Brodo di Verdure Tostate e Funghi

Pecorino di Fossa di Sogliano dop, Funghi di stagione.

€ 14,00

Riso Mantecato al Topinambur, Parmigiano Affumicato, Nocciole e Liquirizia

Riso Carnaroli Delta del Po igr "Grandi". Nocciola Piemonte igr

€ 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

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.
Salsa fatta in casa.

hg. €7.00

Coscia di Faraona Ripiena di Castagne e Pancetta, Trombette dei Morti, Patate agli Aromi

Faraona allevata a terra senza antibiotici, Patata di Tolè.

€24.00

Costoline di Cinghiale, Zucca Marinata, Uva Arrosto, Sedano Rapa Tostato

Cinghiale di caccia nostrano certificato "Macelleria Trono".

€22.00

Cavolfiore Gratinato alle Mandorle, Crema al Curry, Chips di Patata Viola

Patata viola di Tolè.

€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 e Zucca leggermente piccante.

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 Pere Marinate, Cremoso al Parmigiano, Radicchio, Noci Pecan

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,
Salsa fatta in casa.



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

€ 55.00 a persona (min. 2 persone)

Menù Degustazione Selvaggina

Tataki di Cervo, salsa di melograno,
radicchio marinato ai ferri, pinoli tostati
Cervo nostrano certificato "Macelleria Trono".

Lasagnetta Gratinata al Ragù di Daino,
Verza, Paprika Affumicata
Daino nostrano certificato "Macelleria Trono"

Costoline di Cinghiale, Zucca Marinata,
Uva Arrosto, Sedano Rapa Tostato
Cinghiale 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.

€42.00 a persona

Menù Degustazione Funghi e Tartufo

Crema di Marroni, Crostini di Pane al Parmigiano,
Caldarroste e Tartufo Bianco

Marrone Biondo dell'Appennino,
Parmigiano Caseificio "Fior di Latte".

Passatelli di Farina di Castagne e Pecorino
di Fossa in Brodo di Verdure Tostate e Funghi

Pecorino di Fossa di Sogliano dop, Funghi di stagione.

Gnocchi di Patate e Mortadella,
Crema di Burro all'Aglio e Tartufo Bianco

Patata di Tolè, Mortadella "Artigian Quality".

Coscia di Faraona Ripiena di Castagne e Pancetta,
Trombette dei Morti, Patate agli Aromi

Faraona allevata a terra senza antibiotici, Patata di Tolè.



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

€ 55.00 a persona

Menù Degustazione La Via degli Dei

 Zucca Arrosto, Crema di Gorgonzola,
Olio al Pistacchio, Cacao Amaro.
Gorgonzola dop, Cacao amaro "Slitti"

 Riso Mantecato al Topinambur, Parmigiano
Affumicato, Nocciole e Liquirizia
Riso Carnaroli Delta del Po igp "Grandi", Nocciola Piemonte igp

 Cavolfiore Gratinato alle Mandorle,
Crema al Curry, Chips di Patata Viola
Patata viola di Tolè.



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.

- 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.