



PERCORSI DEGUSTAZIONE

I percorsi sono da intendersi per l'intero tavolo

“Qui e Ora”

Percorso alla scoperta dei piatti che più rappresentano i classici della nostra cucina

Tartare di cinghiale, friggione alla tredoziese, maionese di carote e sedano rapa

Donut porcini, crema di parmigiano 24 mesi, crumble di noci, zafferano e aria di cocco

Cappelletto tredoziese, spuma di parmigiano 24 mesi, guanciaie e semi di papavero

Pappardelle ripiene al cinghiale, polvere di pomodoro, aneto e porcini

Filetto di maialino alle erbe, morbido di patata al profumo di scalogno romagnolo e aglione, scarola alla brace

Semifreddo sedano, lime, tequila

Degustazione 6 Portate 50 Euro

Abbinamento 3 Calici 15 Euro



PERCORSI DEGUSTAZIONE

I percorsi sono da intendersi per l'intero tavolo

“Autunno e Tradizione”

Un viaggio tra le sensazioni, i colori e i profumi dell'Autunno e dei nostri boschi per assaporarli nel piatto

Tartare di cinghiale, friggione alla tredoziese, maionese di carote e sedano rapa

Cappuccino di porcini e tartufo e il suo mini-croissant

Manfrigoli ragù di pernice, tartufo, cioccolato

Lasagnetta di Capriolo

Anatra in due servizi, mele al burro e in composta al profumo di zenzero, salsa al sedano, polvere di caffè

In Alternativa:

Medaglione di lepre e Coniglio in Royale di panpepato di Modigliana, porcino fritto e aria di topinambur e arachidi

Semifreddo sedano, lime, tequila

Degustazione 6 Portate 50 Euro

Abbinamento 3 Calici 15 Euro



PERCORSI DEGUSTAZIONE

I percorsi sono da intendersi per l'intero tavolo

“In cammino”

Un percorso equilibrato tra le portate del menù alla carta e degustazione per offrirvi un'esperienza gustativa unica...uno sguardo aperto sulla nostra idea di Cucina

Donut porcini, crema di parmigiano 24 mesi, crumble di noci, zafferano e aria di cocco

Tartare di cinghiale, friggione alla tredoziese, maionese di carote e sedano rapa

Cappuccino di porcini e tartufo e il suo mini-croissant

Cappelletto tredoziese, spuma di parmigiano 24 mesi, guanciale e semi di papavero

Manfrigoli ragù di pernice, tartufo, cioccolato

Lasagnetta di Capriolo

Anatra in due servizi, mele al burro e in composta al profumo di zenzero, salsa al sedano, polvere di caffè

Medaglione di lepre e Coniglio in Royale di panpepato di Modigliana, porcino fritto e aria di topinambur e arachidi

Semifreddo sedano, lime, tequila

Degustazione 9 Portate 75 Euro

Abbinamento 5 Calici 25 Euro