

Antipasti

TAGLIERI

Tagliere dell'aia (Consigliato per 2 persone)

Petto di faraona stagionato, speck di petto d'anatra, coniglio in porchetta, petto d'oca stagionato, salame d'oca, bresaola di tacchino;
Accompagnati da crostini con patè Toscano e gherigli di noci, insalatina di carciofi e pinoli tostati

Tagliere del sottobosco (Consigliato per 2 persone)

Prosciutto di cinghiale, speck affumicato di cinghiale, salame di cinghiale, salsiccia di cinghiale, bocconcini di cinghiale al burro;
Accompagnati da crostini al burro e patè di olive nere, carpaccio di pecorino crudo e gherigli di noci conditi con olio al peperoncino, bruschette al rosmarino.

Tagliere della foresta (Consigliato per 2 persone)

Prosciutto d'alce, prosciutto di capriolo, prosciutto di daino, prosciutto di cervo, salame di cervo, salsiccia di cervo;
Accompagnati da funghi porcini alla piastra conditi con olio al tartufo, insalatina di asparagi al burro e scaglie di parmigiano

Tagliere Iberico (Consigliato per 2 persone)

Prosciutto di Pata Negra (stagionato 36mesi), lomo di Pata Negra, chorizo iberico di Pata Negra, lardo iberico stagionato di Pata Negra;
Accompagnati da olive al forno condite con arance, cipolline all'aceto balsamico, puntine di cicoria sott'olio.

Tagliere del campagnolo (Consigliato per 2 persone)

Lardo agli aromi, lardo e magro, controfiletto di manzo ai funghi porcini, salame di Fassona Piemontese, prosciutto Marchigiano stagionato 36 mesi;
Accompagnati da bruschette al patè di fagioli al rosmarino, verdure grigliate, radicchio al forno con scaglie di grana, bruschette al rosmarino

Tagliere dell'Artigiano (Consigliato per 2 persone)

Lardo agli aromi, lonza, lonzino, ciauscolo, salame lardellato, Prosciutto marchigiano stagionato 36Mesi, caciotta di mucca, pecorino fresco;
Accompagnati da verdure grigliate e gratinate

Tagliere di formaggi gourmet (Consigliato per 2 persone)

Selezione di 6 formaggi
Accompagnati da confetture

Tartare

Al Tartufo

(Secondo disponibilità e soltanto nel periodo di raccolta, novembre / febbraio)

Filetto tagliato a coltello, tartufo nero pregiato, semi di papavero, limone, olio extravergine di oliva, fiocchi di sale nero

Al Tartufo Estivo

(Secondo disponibilità e soltanto nel periodo di raccolta, maggio / agosto)

Filetto tagliato a coltello, tartufo estivo, semi di papavero, limone, olio extravergine di oliva, fiocchi di sale nero

Mediterranea

Filetto tagliato a coltello, olio extravergine di oliva, pomodori secchi, limone e capperi

Fondente

Filetto tagliato a coltello, olio extravergine di oliva, cipollotto, capperi, peperoncino frantumato, melanzane grigliate, cioccolato fondente

Delicata

Filetto tagliato a coltello, olio extravergine di oliva, mousse di parmigiano reggiano, pesto al basilico, aceto balsamico di Modena DOP

All'Uovo

Filetto tagliato a coltello, olio extravergine di oliva, limone salsa worcester, senape, pepe, tuorlo d'uovo intero

Carpaccio

Degustazione di carpacci (Consigliato per 2 persone)

Carpaccio di cervo al fumè, carpaccio di black angus marinato, controfiletto di vitellone al barolo; conditi con rucola, grana, pomodorini, olio extravergine di oliva

Girello di vitello

Condito con pomodorini, rucola, scaglie di grana, limone, olio extravergine di oliva
