



Un casolare tra gli olivi e le more di rovo, ce ne innamoriamo, era il 1994. Da quel giorno abbiamo coltivato nuove essenze, pensieri e progetti, innovando la tradizione. Oggi siamo famiglia, cantina e orti bio, bellezza dei luoghi, custodi di una cucina di terra per dare piccole esperienze di benessere.

La vostra casa, lontano da casa.

Acqua microfiltrata ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012,
n. 25 del 20 marzo 2013.

Disponiamo di un agenda allergeni per tutti i prodotti
serviti, non esitate a chiedercela.

Menu degustazione primavera

ANTIPASTI

Caldo dall'orto

Misticanza con fave e fiori di primavera

Tagliere della tradizione: pecorino di Pintus, Norcineria

I PRIMI

Due a scelta minimo due persone

Lasagna ai carciofi e ravaggiolo con sfoglia alla borragine

Stringhetti, crema di topinambur, rosole e guancialetto croccante-

Tagliatella al ragù battuto al coltello

I SECONDI

Due a scelta minimo due persone

Serviti con patate di Montescudo e verdure di stagione

Filetto di maiale, mele al rosmarino, fondo bruno

Tagliate alla moda dei Muretti

Manzo Sale di Cervia e rosmarino, petto di galletto alla maggiorana

Coniglio, datterini e salvia officinale

Menù degustazione euro 34

compreso coperto, acqua microfiltrata, piada e pani di grani aziendali.

I parziali 28 euro: antipasti e primi

I parziali 30 euro: antipasti e secondi / primi e secondi

Il nostro menù è un viaggio nell'orto e nelle carni nostrane. È calibrato per goderselo dall'inizio alla fine, se avete voglia del bis non esitate a chiedere, in cucina saremo i più contenti del mondo.