

Madre

Benvenuto

Spaghettono Barilla al bronzo, albicocche, bergamotto e granita al Campari

Bouquet di erbe e fiori

Sasso di pompelmo, olive, bacche di sambuco

Pane

al grano Verna, segale, burro di trota affumicata

Trota

mandorla, muschio, acetosa

Lenticchie

ghiande, pinolo fermentato

Risina

cipresso, bergamotto

Cappelletti

d'agnello, garum di funghi, cedro

Insalatina selvaggia

sorbetto di aceto di peperone, pane sfogliato alle erbe

Cervo

radicchio, pompelmo, whisky

Fico d'india

agrumi, aceto d'abete, more sott'aceto

Lichene

aglio nero, susina, castagne

Piccola Pasticceria

con infuso

Euro 100

Abbinamento alcolico Euro 55

English next page



Mother

Spaghetino Barilla al bronzo, apricots, bergamot and Campari granita

Flowers and herbs bouquet

Grapefruit rock, olives, elderberries

Bread

with Verna wheat, rye, smoked trout butter

Trout

almond, moss, sorrel

Lentils

acorn, fermented pine nuts

Risina

cypress, bergamot

Cappelletti

stuffed with lamb, wild mushroom garum, citron

Wild salad

sorbet of pepper vinegar, puff pastry herbs bread

Venison

radicchio, grapefruit, whiskey

Prickly pear

citrus, fir vinegar, blackberries

Lichen

black garlic, plum, chestnuts

Petit Four

with Herbal Infusion



Euro 100

Not-only-wine To Pair Euro 55



Le nostre materie prime dalle *Aziende Agricole Consigliate dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi*

Nel rispetto della nostra filosofia di cucina e ospitalità profondamente legata al territorio, abbiamo scelto di affidarci a **tre aziende agricole riconosciute dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi** come parte del programma “**Aziende Agricole Consigliate dal Parco**”.

Questo riconoscimento nasce da un percorso partecipativo voluto dal Parco e da un disciplinare condiviso, che valorizza pratiche agricole **sostenibili, tradizionali** e rispettose dell’ambiente.

Le aziende da cui ci riforniamo sono:

- **Molin di Bucchio** (Stia), dove selezioniamo **trote e salmerini** allevati in acque purissime, nel cuore del Parco.
- **Birrificio Agricolo Podere Fatucchio**, da cui scegliamo **due birre artigianali** nate da cereali coltivati direttamente dall’azienda.

Azienda Agricola Fregnan, produttrice di un elegante **metodo classico** che racconta il carattere autentico delle colline casentinesi.

Sostenere queste realtà significa per noi contribuire attivamente alla **custodia del paesaggio**, alla **valorizzazione delle produzioni locali** e a un modello di economia circolare e consapevole.

Un impegno che si riflette in ogni piatto e in ogni calice che offriamo.

