

Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
10.08.2026 – 19.09.2026

Tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, la natura regala una stagione ricca di colori, profumi e sapori. È il momento in cui i prodotti del territorio esprimono il meglio di sé, ispirando una cucina variegata e ricca di gusto.

È anche il periodo della raccolta dei funghi porcini, tra gli ingredienti più apprezzati della stagione, protagonisti di numerose preparazioni, da gustare sia crudi sia cotti.

Quale occasione migliore per valorizzare alcuni dei prodotti più pregiati della nostra regione?

Vi invitiamo a scoprire e assaporare queste deliziose specialità

Funghi porcini

Carpaccio di manzo con insalata di rucola, porcini e scaglie di parmigiano	 	32.00
Risotto riserva "San Massimo" ai funghi porcini, luganighetta ticinese e rosmarino		34.00
Arrosto di coniglio cotto a bassa temperatura, funghi porcini e purea di patate		45.00

Vini al bicchiere

Bianco Il passo delle Volpi, Irpinia Falanghina DOC – Falanghina Azienda Agricola D'Antiche Terre, Manocalzati, Avellino	10 cl	7.00
Rosso Il Bacialè 2019 DOC Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Braida, Monferrato, Rocchetta Tanaro – Asti – Piemonte	10 cl	9.00


senza carne o pesce


senza ingredienti animali


senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine


senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.