

Pane // Bread

Impastiamo a mano ogni nostro lievitato, usiamo solo farine di alta qualità del Molino Dallagiovanna di Gragnano Trebbiense (Piacenza).

We knead with hand every our bread, using only high quality flour from Molino Dallagiovanna in Gragnano Trebbiense (Piacenza).

Panino con farina integrale e semi
Whole wheat, spelt flour and seeds' bun

Focaccia morbida al rosmarino
Rosemary soft' focaccia bread

Crackers all'origano
Oregano' crackers

Pagnotta alla birra nera MAIOR della Cantina Collesi
Dark beer' loaf

Pagnotta a lunga lievitazione
Long leaving white' loaf

Coperto 2 € / Cover charge 2 € per person

Allergeni Allergy issue

Gentile Ospite,
Se hai delle allergie/intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear Guest,
Our staff will be happy to help You choose the best dishes related to any specific food allergy or intolerance issue. Our Staff is well trained and we hope that we will find the best way to satisfy our Guests, also meet your specific needs.*

Antipasti // Starters

Salumi & Formaggi	14€
<i>Salumi di nostra produzione artigianale da maiale allevato allo stato brado e selvaggina, con selezione di formaggi dalle pecore dell'Azienda Agraria 'Columbu' Selected cured meats from our pig, grow and bred in the wild, and from furred games; all products are handmade by us and leave naturally matured in our cellar, with selected sheep' cheese from Farm 'Columbu'</i>	
Prosciutto 60 mesi di Stagionatura	10€ l'etto
<i>Allevato, prodotto e stagionato nella nostra Tenuta Prosciutto' 60 month-aged grown, produced and matured in our Estate</i>	
Uovo con la Camicia	10€
<i>Dalle nostre galline allevate a terra, uova affogato nel Brie, radicchio e asparagi Poached eggs from our farmyard drowned in Brie' fondue, radicchio, asparagus</i>	
Panino	8€
<i>Brioche al formaggio con mousse di mortadella, pistacchio e basilico essiccato Cheese' brioche with mortadella' mousse, pistachio and dry basil</i>	

Primi piatti // Pasta and first courses

Linguine in Nero	12€
Linguine Felicetti Bio "Il Cappelli", aglio nero, pinoli tostati e ricotta salata <i>Felicetti organic Linguine, Senatore Cappelli' wheat, black garlic, roasted pine nut, salty ricotta</i>	
Pappardelle!	10€
Pappardelle tirata a mano con ragù di cinghiale tagliato a coltello della Tenuta <i>Pappardelle with wild-boar' ragù from our Estate</i>	
Pacòte e Capriolo alla Nerano	10€
Pacòte Felicetti Bio "Il Cappelli", capriolo della Tenuta, zucchine e menta <i>Felicetti organic Pacòte, Senatore Cappelli' wheat, marinated' deer from our Estate, zucchini, mint</i>	
Fusillotti Veggy ai Tre Peperoni	8€
Fusillotti Felicetti Bio "Il Cappelli", peperoni, cacio & pepe con pomodorini confit <i>Felicetti organic Fusillotti, Senatore Cappelli' wheat, 3 type of pepper, sheep' cheese & black pepper, confit tomatoes</i>	
Tortello da Amatrice	12€
Tortelli fatti a mano ripieni di amatriciana, pecorino liquido e guanciale <i>Tortelli filled with amatriciana, liquid pecorino, guanciale</i>	

Secondi piatti // Second courses

Agnello Lardellato Agnello della fattoria, porro, lardo e cipolla di Cannara <i>Lamb, leek, lard, Cannara' onion</i>	15€
Maialino profumato Maialino e crema di patate rosse al finocchietto selvatico <i>Piggy from our production, red potatoes cream and fennel</i>	15€
Cinghiale Metro Zero Cinghiale della Tenuta, liquirizia e mandorle <i>Wild boar from our Estate, licorice and almond</i>	15€
Hamburger dal Bosco Capriolo della Tenuta, marmellata di pomodori e caprino <i>Deer' hamburger from our Estate, tomato sauce and goat' soft cheese</i>	15€
Pomodoro imbottito Pomodoro ripieno di quinoa, verdure e primo sale <i>Tomato filled with quinoa, mixed vegetables and sheep' fresh cheese</i>	12€

Dolci // Dessert

Tiramisù senza Mascarpone Tiramisù espresso! <i>Express Tiramisù!</i>	5€
Un classico... Spuma di ricotta e miele millefiori <i>Ricotta' foam and all-flower honey</i>	5€
Cannolo Cannolo Siciliano, mousse al cioccolato e salsa di ciliegie <i>Cannolo, dark chocolate' mousse and fresh cherry jam</i>	5€
Albicocche al Bar Albicocche, mascarpone e caffè <i>Apricot, mascarpone and coffee</i>	5€
Tre pesche Pesca in tre consistenze <i>Three texture of peach</i>	5€