




Antipasti

Salumi del territorio con la nostra giardiniera	10€
Caprino e salame	7€
Sformato di cavoli, stracchino di capra e pane croccante	13€
Cotechino con purè di patate	15€
Antipasto della festa (min. 6 persone): assaggio di tutti gli antipasti per l'intero tavolo	16€ a persona

Primi piatti

Lasagna con cavolo nero e Storico Ribelle 	13€
Risotto ai pistilli di zafferano di Ronco	15€
Zuppa di cipolle dolci gratinata	13€

Secondi piatti

Manzo brasato con polenta	25€
Faraona confit, crema di zucca e cime di rapa ripassate	22€
Zucca piastrata con purè di castagne e patate	16€
Formaggi del Parco con la nostra composta	10€
Degustazione di formaggi del territorio con composta e miele	16€

Dolci

Tiramisù di cachi	6€
Pere al Brigante Bianco con crema di zabaione	6€
Pan Strià con gelato agli agrumi	8€
Calido '23 e i nostri biscotti di frolla	8€

Acqua Naturale o Frizzante	1,50 €
Caffè	1,50 €
Coperto	3 €

Per i bambini, chiedete al personale le proposte del giorno.




Starters

Typical cured meats with our pickled vegetables	10€
“Caprino” fresh cheese and salami	7€
Cabbage pie with stracchino goat cheese and crunchy bread	13€
“Cotechino”, cooked pork sausage, with mashed potato	15€
Farmhouse appetizer (min. 6 people):	
tasting of all starters for the whole table	16€

per person

Main courses

Lasagna with black cabbage and Storico Ribelle cheese 	13€
Risotto with saffron pistils from Ronco	15€
Onion soup au gratin	13€



Second courses

Braised beef with polenta	25€
Confit guinea-hen with pumpkin cream and sautéed turnip tops	22€
Grilled pumpkin with mashed chestnut and potato	16€
Cheeses from Curone Park with jam	10€
Selection of local cheeses with honey and jam	16€

Desserts

Persimmon tiramisù	6€
Pears with Brigante Bianco and zabaione cream	6€
“Pan Strià” with citrus ice cream	8€
Calido ‘23 with our short pastry biscuits	8€

Still and sparkling water	1,50 €
Coffee	1,50 €
Cover charge	3 €

For children, ask the staff for the option available