

La carta

Ricette dal sapore antico vengono preparate dai nostri chef con gli ingredienti provenienti dalla nostra azienda agricola o acquistati dai migliori talenti del territorio, prodotti con la sensibilità biologica nel cuore, nelle mani e nella mente.

Antipasti

Il tagliere di salumi e formaggi dell'Antico Benessere con giardiniera e composte artigianali	€16,00
La nostra tartare di manzo con i suoi dressing	€18,00
Culatello con melone di Sicilia	€16,00
Sformatino di zucchine con il suo fiore in tempura	€14,00
Carpaccio di lonzino cotto al rosa con salsa tonnata, crumble di nocciole e polvere di capperi	€14,00
Trota affumicata a freddo con julienne di verdure in salsa teriyaki	€16,00

Primi

Riso Carnaroli invecchiato 2 anni selezione «Salera» mantecato al pesto di zucchine e scalogno maturato	€16,00
Riso Carnaroli invecchiato 2 anni selezione «Salera» alla barbabietola rossa e branzi stagionato	€16,00
Tagliatelle rustiche con porro brasato e stracchino all'antica, presidio slow food	€15,00
Il casoncetto dell'Antico Benessere	€16,00
Garganelli di pasta fresca al pesto di pistacchio e trota affumicata	€16,00

Secondi

Galletto alla piastra aromatizzato alla paprika con tortino di patate	€17,00
Tagliata di manzo con patate al forno	€21,00
Trota salmonata in guazzetto alla mediterranea	€17,00
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa alla birra artigianale e cipolla in agrodolce	€18,00

Dessert

€ 8,00

Coperto € 3,00 - Acqua l 0.75 € 3,00 - caffè € 2,00
In caso di allergie o intolleranze alimentari
consultare la lista degli allergeni in ultima pagina