



Il Menù

di Marcello Fregni

20 ottobre 2026

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



Per iniziare ...

Insalatina di coniglio cbt con finocchio marinato, emulsione alle erbe		€ 16
Humus di ceci, radicchio saltato con aceto balsamico Igp di Modena, mandorle tostate e scorza di limone	 	€ 16
Battuta di manzo al coltello, classica (capperi, scalogno e senape rustica)		€ 18
Gnocco fritto con culatta di Parma Rossi e mortadella Favola		€ 12
Oggi c'è ? antipasto del giorno		€ 16

Il Tagliere

Tagliere di salumi del territorio, (culatta di Parma, mortadella Favola, coppa piacentina stagionata nel lambrusco, salame Felino, Parmigiano Reggiano, giardiniera e gnocco fritto (consigliato per 3 pax)	€ 36
--	-------------

Il nostro staff è a disposizione per consigliarvi i vini al calice, disponibili

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



Pasta e gnocchi

Tortellini in brodo di cappone	€ 20
Tortellini in fonduta di Parmigiano Reggiano 33 mesi	€ 20
Tagliolino con funghi di stagione oppure tartufo nero e lardo di pata negra 	€ 18
Tortello di zucca al burro nocciola e crumble di amaretto 	€ 17
Maccheroncini al pettine, al ragù bianco di cortile	€ 17
Cappelletto di selvaggina, salsa Mornay e polvere di porcino	€ 18
Gnocchetto di patate, porro, formaggio di fossa di Sogliano e saba 	€ 17

Il nostro staff è a disposizione per consigliarvi i vini al calice disponibili

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



Pietanze

Filetto di Angus Irlandese su crostino di pan brioche, demi glacè e tartufo nero € 32
su richiesta, disponibile con pane senza glutine

Tagliata di manzo al rosmarino e sale dolce di Cervia, Salina Camillone  € 26

Tagliata di petto d'anatra con composta di frutta di stagione e millefoglie di patate  € 27

Costoletta di maialino iberico "alla bolognese" € 27

Carciofo in olio cottura su purè di patate e salsa alle erbe   € 18

Contorni

Insalata mista  € 6

Verdure di stagione ripassate  € 7

Patate sabbiate € 7

La nostra giardiniera  € 7

Il nostro staff è a disposizione per consigliarvi i vini al calice disponibili

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



Per concludere in dolcezza

Il dolce del giorno	€ 8
DadAle, gelato artigianale alla crema, con frutta di stagione spadellata e crumble	
Cre moso al gianduia con pere al nocino e nocciole sabbi ate	€ 8
Latte in piedi con sale dolce di Cervia e frollino	€ 8
Su richiesta anche gluten free	
Gelato alla crema con aceto balsamico tradizionale di Modena (oltre 12 anni)	€ 14
Sorbetto al cucchiaio limone di Sicilia e salvia /cert. Kosher/vegano	€ 6
Sorbetto al cucchiaio pompelmo rosa e Gin Malfy rosa /cert. Kosher/vegano	€ 6
Sorbetto al cucchiaio, al mandarino tardivo di Ciaculli /cert. Kosher/vegano	€ 6
Frutta di stagione	€ 6

Vini da dessert ***accompagnati dai nostri biscotti***

Moscato d'Asti Docg Cà Bianca	€ 6
Bracchetto d'Acqui Cà Bianca	€ 6
Cielo d'Alcamo vendemmia tardiva Rapitalà	€ 9
Recioto della Valpolicella Bolla	€ 9
Vin Santo del Chianti Doc Melini	€ 9
Moscato selvatiko Passito Salento Castello Monaci	€ 9
Ispirazione passito Alpi Retiche di Sondrio Igt Nino Negri	€ 9

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



GIN TONIC

Gin Dingle, London dry	€ 10,0
Gin Beefeater, London dry corpo pieno e secco	€ 10,0
Gin Tanqueray, London dry secco	€ 10,0
Gin Tabar , pera dell'Emilia	€ 10,0
Gin Tabar ciliegia di Vignola Igp	€ 10,0
Gin Mare, gin mediterraneo, botanico. Spagna	€ 10,0
Generous Gin Gingernero Francia arancia, lime, ginepro, gelsomino	€ 10,0
Generous Gin Purple ginepro pompelmo lime, pepe, uva	€ 10,0
Hendrick's Gin, botanico, gusto morbido, Scozia ginepro coriandolo scorze agrumi e petali di rosa	€ 10,0
Gin Malfy rosa, agrumato fresco, Italia	€ 10,0
Gin G'Vine delicato, note floreali, Francia fiore verde dell'uvaUgni Blanc e botaniche tradizionali	€ 10,0

RUM & CIOCCOLATO fondente

Diplomatico Reserva	€ 10
El Dorado 12 y	€ 10
Zacapa 23 y	€ 10
Santa Teresa 1796	€ 10
Hampden Estate OWH 8 y	€ 10

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



Soft drinks

Acqua minerale San Pellegrino	0,75	€ 3
Acqua naturale Panna	0,75	€ 3
Coca Cola 0,33		€ 4
Coca Cola zero 0,33		€ 4
Coca Cola 1 lt.		€ 9

Birre

Amarcord –artigianale

Gradisca 0,33 Lager chiara 100% malto d'orzo	€ 6,5

Kloster Scheyern Weisse Hell non filtrate 0,50	€ 7,50
Birra senza alcool 0,33	€ 5,00

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2
Caffè corretto	€ 4
Decaffeinato	€ 2,5
Caffè d'orzo	€ 2,5
Caffè americano	€ 2,5
Caffè shakerato	€ 4,5
Cappuccino	€ 2,5
The	€ 2,5
Tisana	€ 2,5
Coperto	€ 3,5

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



Pausa pranzo in Foresteria

Menù dal mercoledì al venerdì

Proposta primo piatto: antipasto, primo, acqua, sorbetto o caffè € 25

Proposta secondo piatto: antipasto, secondo con contorno, acqua, sorbetto o caffè € 30

Servizio incluso

Foresteria è aperta dal martedì alla domenica

La cucina è in funzione dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 22:30

Siamo lieti di ospitarvi a pranzo fino alle 15:30 ed a cena fino alle 00:00

Sono disponibili sale ad uso esclusivo sia per eventi privati che per eventi aziendali.

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni.

Pane, focacce e pasta fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Torte e dolci possono essere portati dall'esterno, previa comunicazione, con allegato scontrino dell'azienda produttrice ed elenco allergeni. Servizio Torta € 2,00 a coperto.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti