



Il Menù

di Marcello Fregni





12 giugno 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 aeree.

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.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti

Per iniziare ...

Insalatina di coniglio cbt con fagiolini ripassati aop, emulsione alle erbe		€ 16
Cre moso di zucchine alla scapece e mandorle tostate	 	€ 16
Battuta di manzo al coltello, classica (capperi, scalogno e senape rustica)		€ 17
Gnocco fritto con culatta di Parma Rossi e mortadella Favola		€ 12
Oggi c'è? antipasto del giorno		€ 15

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)	€ 34
---	------

Vini al calice consigliati in abbinamento

Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Cavicchioli	€ 5
Cuvée Trento Doc Brut metodo Classico Conti d'Arco	€ 6
Alta Langa Pas dosè metodo classico Cà Bianca	€ 6
Jaffelin Chablis Chardonnay	€ 6




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 aeree.

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.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



Pasta e gnocchi

Tortellini in fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi	€ 19
Tagliolino con funghi di stagione 	€ 17
Tortello di erbe di campo, burro e Parmigiano Reggiano 	€ 17
Maccheroncini al pettine, al ragù bianco di cortile	€ 17
Caramelle di faraona, salsa al cacao e cherry, ciliegie marinate	€ 17
Gnocchetto di patate, pesto di rucola, pomodorini confit, <i>terra di olive, acciughe del Cantabrico e ricotta stagionata</i>	€ 17
<i>(Su richiesta anche vegetariano)</i> 	

Vini al calice consigliati in abbinamento




Pra di Bosso storico Lambrusco Reggiano Dop Casali Viticoltori	€ 5
Kreos Negroamaro rosato Salento Igt	€ 5
Aiace Salice Salentino Riserva Castello Monaci	€ 6
Cremant de Bourgogne Blanc des Blancs brut Jaffelin	€ 6

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 aeree.

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.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti

Pietanze

Filetto di Angus Irlandese su crostino di pan brioche, demi glacè e tartufo nero estivo		€ 30
su richiesta, disponibile con pane gluten free		
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 bietoline		€ 25
Filetto rosa di maialino Iberico alle erbe con salsa alla senape e miele, pesca arrostita		€ 25
su richiesta, disponibile gluten free		
Pensando alla Parmigiana		€ 18

Vini al calice consigliati in abbinamento

Lo Scarlatto di Umberto Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Cavicchioli	€ 7
Conte Huges Chardonnay Sicilia Igt Rapitalà	€ 7
Alto Reale Nero d'Avola Doc Rapitalà	€ 6
Jaffelin Bourgogne Pinot Noir "Le Chapitre"	€ 7

Contorni







Insalata mista		€ 6
Patate sabbiate		€ 6
La nostra giardiniera		€ 6

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 aeree.

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.

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 di amaretti	€ 8
Cre moso al pistacchio, terra al fondente e coulis ai lamponi 	€ 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 	€14
Sorbetto al cucchiaio limone di Sicilia e salvia  /cert. Kosher/vegano	€ 5
Sorbetto al cucchiaio pompelmo rosa e Gin Malfy rosa  /cert. Kosher/vegano	€ 5
Sorbetto al cucchiaio, Mango  /cert. Kosher/vegano	€ 5
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	€ 8
Recioto della Valpolicella Bolla	€ 8
Vin Santo del Chianti Doc Melini	€10
Moscate llo selvatico Passito Salento Castello Monaci	€ 8
Ispirazione passito Alpi Retiche di Sondrio Igt Nino Negri	€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 aeree.

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.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



GIN TONIC

Gin Dingle, London dry	€ 8,0
Gin Beefeater, London dry	€ 8,0
Gin Tanqueray, London dry	€ 8,0
Gin GinUino, botanico, Basilicata	€ 8,0
Gin Mare, gin mediterraneo, botanico. Spagna	€ 10,0
Hendrick's Gin, botanico, gusto morbido, Scozia	€ 10,0
Gin Malfy rosa, agrumato fresco, Italia	€ 10,0
Gin G'Vine delicato, note floreali, Francia	€ 10,0

RUM & CIOCCOLATO

Big Mama 15 y	€ 10
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 aeree.

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.

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
Fanta 0,33		€ 4
Coca Cola 1 lt.		€ 9

Birre

Amarcord – birre artigianali

Gradisca 0,33 Lager chiara 100% malto d'orzo		€ 6,5
Gradisca 0,50 Lager chiara 100% malto d'orzo		€ 9,5
Pale Ale non filtrata 0,33		€ 6,5
Midòna Golden Ale luppolata 0,33		€ 6,5
Volpina Red Ale 0,33		€ 6,5

Ichnusa non filtrata 0,33		€ 5
Kloster Scheyern Weisse Hell non filtrate 0,50		€ 7,50
Birra Gluten free 0,33		€ 6,00
Birra senza alcool 0,33		€ 5,00

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 aeree.

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.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



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

Pausa pranzo in Foresteria

Menù smart lunch 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

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 aeree.

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.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti