



I nostri Menu

Menù degustazione “La Tradizione”

Degustazione di Salumi:

Prosciutto di Parma 30 mesi, Coppa di Parma e Salame Felino IGP, accompagnati da Parmigiano-Reggiano 30 mesi e serviti con la nostra Torta fritta ^(1,6)

Tortelli d'erbetta e tortelli di patate conditi con burro fuso e parmigiano ^(1,2,6)

Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo ^(2,6)

Il menu è proposto a 55 € a persona

Menù “Degustazione di Terra”

Flan di zucchine, crema di yogurt e pane tostato ^(2,6,13)

Fregola alle erbe aromatiche con robiola ^(1,6,8)

Petto d'anatra su crema di peperoni rossi, gel alla pesca affumicata e spinacini spadellati

Semifreddo alla fragola su crumble dolce e ricotta ^(2,6)

Il menù è proposto a 60 € a persona

Menù “Degustazione di Mare”

Ricciola marinata e affumicata su acqua di cetriolo, lampone ghiaccio e creme fraiche ^(3,6)

Tagliolino con ragù di gamberi, pesto di rucola e limone ^(1,2,7,12)

Insalatina di seppia tiepida su crema di lattuga e verdure croccanti ^(8,10)

Pavlova con crema pasticcera agli agrumi, cremoso al cioccolato e frutta fresca ^(2,6)

Il menù è proposto a 68 € a persona

il Menù alla Carta

Antipasti

Degustazione di Salumi del territorio	18 €
Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi “Leporati”	
Coppa di Parma IGP “Ferrari Cavalier Bruno”	
Salame Felino IGP	
Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi “Leporati”	18 €
Culatello di Zibello DOP “Podere Cadassa”	20 €
Salame Felino IGP	12 €
Torta frita, per accompagnare i salumi ^(1,6)	5 €
Giardiniera, tradizionale accompagnamento di verdure di stagione in agrodolce ^(8,13)	6 €
Parmigiano-Reggiano del Caseificio “San Bernardino” stagionato 30 mesi	11 €
accompagnato da confettura di frutta di stagione	
Flan di zucchine, crema di yogurt e pane tostato ^(2,6,13)	17 €
Tartare di fassona, rucola, mela verde, tuorlo morbido e nocciole ^(1,2,3,7)	19 €
Spalla cotta di San Secondo servita tiepida con melanzane in agrodolce	19 €
e panini al latte ^(1,13)	
Tagliatella di calamaro con caviale di limone, polvere di nero di seppia	19 €
e menta ⁽¹⁰⁾	
Ricciola marinata e affumicata su acqua di cetriolo, lampone ghiaccio	19 €
e creme fraiche ^(3,6)	

Primi

Tortelli d'erbetta con ricotta e erbette con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Tortelli di patate con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Bis di tortelli d'erbetta e di tortelli di patate con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Anolini in brodo di manzo e cappone ^(1,2,7,8)	18 €
Fregola alle erbe aromatiche con robiola ^(1,6,8)	17 €
Risotto Carnaroli ai tre pomodori con fonduta di provola e cremoso al basilico ^(6,8)	19 €
Tagliolino con ragù di gamberi, pesto di rucola e limone ^(1,2,7,12)	20 €
Cavatelli con datterino giallo, bottarga di muggine e mandorle ^(1,3,7)	20 €

Secondi

Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo ^(2,6)	20 €
Scaloppe di foie gras caramellate, albicocche confit, riduzione al vino, pistacchio e pan brioche ^(1,6,7,13)	24 €
Petto d'anatra su crema di peperoni rossi, gel alla pesca affumicata e spinacini spadellati	20 €
Filetto di Branzino alla mediterranea ^(3,8)	22 €
Insalatina di seppia tiepida su crema di lattuga e verdure croccanti ^(8,10)	22€

Contorni

Insalata di misticanza, radicchio, carote e finocchi	6€
Fagiolini alla ligure	6€

Bevande

Acqua (70cl)	3,00€
Bibite	5,00€

Coperto	3,00€
----------------	-------

Elenco Allergeni

1. Glutine	2. Uova	3. Pesce	4. Arachidi
5. Soia	6. Latte	7. Frutta a guscio	8. Sedano
9. Sesamo	10. Molluschi	11. Senape	12. Crostacei
13. Solfiti	14. Lupini		



RISTORANTE ANGIOL D'OR

la Carta dei Dolci

Semifreddo alla fragola su crumble dolce e ricotta ^(2,6)	10€
Pavlova con crema pasticcera agli agrumi, cremoso al cioccolato e frutta fresca ^(2,6)	10€
Tiramisù ^(1,2,6)	9€
Pudding di riso aromatizzato al cardamomo con miele, frutta secca e caramello ^(6,7)	10€
Sorbetto all'anguria	8€

Vini da Dessert

Moscato di Pantelleria – Sicilia	al bicchiere	7€
Passito di Pantelleria – Sicilia	al bicchiere	7€
Passito di Pantelleria Ben Ryè – Sicilia	al bicchiere	11€

Elenco Allergeni

1. Glutine	2. Uova	3. Pesce	4. Arachidi
5. Soia	6. Latte	7. Frutta a guscio	8. Sedano
9. Sesamo	10. Molluschi	11. Senape	12. Crostacei
13. Solfiti	14. Lupini		