



I nostri Menu

Menù degustazione “La Tradizione”

Degustazione di Salumi:

Prosciutto di Parma 28 mesi, Coppa di Parma e Salame Felino IGP, accompagnati da Parmigiano-Reggiano 30 mesi e serviti con la nostra Torta frita^(1,6)

Tortelli d'erbetta e tortelli di zucca 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 cicoria, crema di pane tostato, petali di cipolla rossa in agrodolce e capperi fritti^(2,6,13)

Tagliolino all'uovo, burro acido e cime di rapa^(1,2,6)

Guancialino con il suo fondo su crema di topinambur affumicato^(8,13)

Meringa con crema al cioccolato, zabaione al caffè e cacao^(2,6,13)

Il menù è proposto a 60 € a persona

Menù “Degustazione di Mare”

Ricciola marinata e affumicata, crema di barbabietola arrosto, mela verde e nocciole tostate^(3,7)

Tagliatella all'uovo, ragù di mare e pangrattato al prezzemolo^(1,2,3,10,12)

Tentacoli di polpo su salsa al vino rosso, zucca e polvere di olive nere^(5,10)

Semifreddo alle noci, salsa al Vin Santo e fichi secchi^(6,7)

Il menù è proposto a 69 € a persona

il Menù alla Carta

Antipasti

Degustazione di Salumi del territorio	18 €
Prosciutto di Parma stagionato min. 28 mesi “Leporati”	
Coppa di Parma IGP “Ferrari Cavalier Bruno”	
Salame Felino IGP	
Prosciutto di Parma stagionato min. 28 mesi “Leporati”	18 €
Culatello di Zibello DOP “Podere Cadassa”	20 €
Salame Felino IGP	12 €
Torta frita, per accompagnare i salumi ^(1,6)	6 €
Giardiniera, tradizionale accompagnamento di verdure di stagione in agrodolce ^(8,13)	6 €
Parmigiano-Reggiano del Caseificio “San Bernardino” stagionato 30 mesi accompagnato da confettura di frutta di stagione	12 €
Flan di cicoria, crema di pane tostato, petali di cipolla rossa in agrodolce e capperi fritti ^(2,6,13)	18 €
Spalla cotta di San Secondo con cavoletti di Bruxelles alla senape ⁽¹¹⁾	18 €
Uovo morbido, funghi spadellati, jus di funghi e fonduta al parmigiano ^(2,13)	19 €
Tagliatella di calamaro con crema di sedano rapa, cavolo rapa marinato e maionese al rafano ^(2,10)	19 €
Ricciola marinata e affumicata, crema di barbabietola arrosto, mela verde e nocciole tostate ^(3,7)	20 €

Primi

Tortelli d'erbetta con ricotta e erbe con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Tortelli di zucca con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Bis di tortelli d'erbetta e di tortelli di zucca con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Anolini in brodo di manzo e cappone ^(1,2,7,8)	19 €
Tagliolino all'uovo, burro acido e cime di rapa ^(1,2,6)	17 €
Risotto Carnaroli ai fiori d'autunno ⁽⁶⁾ (minimo per due persone)	20 €
Tagliatella all'uovo, ragù di mare e pangrattato al prezzemolo ^(1,2,3,10,12)	20 €
Calamarata su crema di porri, seppie spadellate e olio al timo ^(1,2,10)	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, pere arrostite, grue di cacao e pan brioche alle noci ^(1,6,7)	24 €
Guancialino con il suo fondo su crema di topinambur affumicato ^(8,13)	20 €
Filetto di orata su crema di castagne, radicchio rosso e mandarino ^(3,7)	22 €
Tentacoli di polpo su salsa al vino rosso, zucca e polvere di olive nere ^(5,10)	22€

Contorni

Insalata di misticanza, radicchio, carote e finocchi	7€
Finocchi gratinati con Parmigiano Reggiano e timo	7€

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		



la Carta dei Dolci

Lava cake al cioccolato, sorbetto al ribes nero e crumble alle mandorle ^(1,2,6)	10€
Meringa con crema al cioccolato, zabaione al caffè e cacao ^(2,6,13)	10€
Zuppa inglese ^(1,2,6)	10€
Semifreddo alle noci, salsa al Vin Santo e fichi secchi ^(6,7)	10€
Sorbetto alla mela verde	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		