



R I S T O R A N T E A N G I O L D ' O R

i nostri Menu

Menù degustazione “La Tradizione”

Degustazione di Salumi:

**Prosciutto di Parma 28 mesi, Culatello di Zibello, Coppa di Parma e Salame di Felino,
accompagnati da Parmigiano-Reggiano 30 mesi e serviti con la nostra Torta fritta**

**Tortelli d'erbetta e tortelli di zucca conditi con burro fuso e parmigiano
Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo**

Il menu è proposto a 50 € a persona

Menù “Degustazione di Terra”

Flan di broccoli su crema di blu di Morozzo e crumble alle alici

Gnocchetti alla verza su crema di cipolla dolce e peperone crusco

Pancia di maiale croccante su salsa al ribes con cavolo nero, pinoli e uvetta

**Tiramisù autunnale: mousse di castagne su savoiardi bagnati nel nocino
e cacao**

Il menu è proposto a 55 € a persona

Menù “Mare d’Autunno”

Ricciola affumicata su estrazione di mela, melograno, rapanelli e panna acida

Tagliolini al nero di seppia con ragù di sogliola e salsa alla mugnaia

**Filetto di scorfano su crema di datterino giallo con crumble al carbone vegetale
e cialda alla curcuma**

Pera cotta nel rum, cremoso al cioccolato, spuma di ricotta

Il menu è proposto a 65 € a persona

il Menù alla Carta

Antipasti

Degustazione di Salumi del territorio	16€
Prosciutto di Parma DOP stagionato min. 28 mesi “Leporati”	
Culatello di Zibello DOP “Podere Cadassa”	
Coppa di Parma IGP “Ferrari Cavalier Bruno”	
Salame Felino IGP “Gran Riserva, Cavalier Umberto Boschi”	
Prosciutto di Parma DOP stagionato minimo 28 mesi “Leporati”	15€
Culatello di Zibello DOP “Podere Cadassa”	18€
Salame di Felino IGP “Gran Riserva, Cavaliere Umberto Boschi”	12€
Torta fritta, per accompagnare i salumi	5€
Giardiniera, tradizionale accompagnamento di verdure di stagione in agrodolce	5€
Parmigiano-Reggiano del Caseificio “San Bernardino” stagionato 30 mesi	10€
con la nostra confettura di melone	
Flan di broccoli su crema di blu di Morozzo,	15€
e crumble alle alici	
Spalla cotta di San Secondo servita tiepida con mostarda di frutta	16€
e pane alle noci	
Animelle di vitello con il loro fondo, cavolfiore marinato allo zenzero,	16€
e maionese alla nocciola	
Ricciola affumicata su estrazione di mela, melograno, rapanelli	19€
e panna acida	
Noci di capesante su crema alla pastinaca	19€
e salsa al corallo	

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera DD, punto 3

Primi

Tortelli d'erbetta con la ricotta del Caseificio "Bragazzi" al burro fuso e parmigiano	13€
Tortelli di zucca al burro fuso e parmigiano	13€
Bis di tortelli d'erbetta e di tortelli di zucca al burro fuso e parmigiano	13€
Anolini in brodo di manzo e cappone	16€
Gnocchetti alla verza su crema di cipolla dolce e peperone crusco	16€
Risotto Carnaroli al sedano rapa, chips di topinambur e scorzonera <i>(minimo per due persone - tempo di cottura 20 minuti)</i>	18€
Tagliolini al nero di seppia con ragù di sogliola e salsa alla mugnaia	19€
Fregola in zuppetta di mare e cremoso al basilico	20€

Secondi

Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo	20€
Scaloppe di foie gras caramellate con pan brioche, paneer, e fichi caramellati	24€
Pancia di maiale croccante su salsa al ribes con cavolo nero, pinoli e uvetta	20€
Filetto di scorfano su crema di datterino giallo con crumble al carbone vegetale e cialda alla curcuma	22€
Polpo arrosto su crema di zucca con patate dolci e castagne tostate	22€

Contorni

Insalata di misticanza, radicchio, carote e finocchi	5€
Cubotti di zucca e sedano rapa al forno aromatizzati al rosmarino	6€

Bevande

Acqua (70cl) 2,50€

Bibite 4,00€

Coperto 3,00€



RISTORANTE ANGIOL D'OR

la Carta dei Dolci

Torta di mele servita tiepida con gelato alla vaniglia	10€
Gelato allo zabaione su biscotto di mandorle, uvetta al passito e fichi	10€
Tiramisù autunnale: mousse di castagne su savoiardi bagnati nel nocino e cacao	10€
Pera cotta nel rum, cremoso al cioccolato, spuma di ricotta	10€
Sorbetto ai fichi d'india	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	9€
Malvasia Passito – Emilia Romagna	al bicchiere	7€