

## Antipasti

**Tartare di manzo al coltello** €. 13,00

*accompagnata da battuto di capperi, giardiniera  
con acqua e granella di nocciole*

**Capasanta con agretti** €. 14,00

*con vellutata di asparagi e le sue puntarelle*

**Seppie e piselli** €. 12,00

*seppioline in olio cottura su vellutata di piselli  
con croste di pane e polvere di olive*

**Parmigiana di Pesce spada affumicato** €. 12,00

*con pomodoro confit, melanzana  
e fonduta di Formaggio di fossa*

**Torre croccante** €. 10,00

*pasta sfoglia ripiena  
di mousse di mozzarella di bufala, pomodoro,  
origano, basilico e misticanza del nostro orto*

**Vellutata di campo** €. 10,00

*passato di verdure, pane croccante  
e gocce di olio extravergine di oliva al timo*



# Formaggi e piccole delizie

<b>Parmigiano Reggiano di montagna</b> <b>24 mesi</b> ( <i>Delfante Damiano casello 3084</i> )	€. 5,00
<b>Gorgonzola</b>	€. 5,00
<b>Stracchino</b>	€. 5,00
<b>Carciofi alla Romana sott'olio</b>	€. 5,00
<b>Cipolle in agrodolce</b> ( <i>di nostra produzione</i> )	€. 5,00
<b>Giardiniera</b> ( <i>di nostra produzione</i> )	€. 5,00



# Salumi del territorio

**Culatello di Zibello Dop** €. 15,00

24 mesi (*Antica Ardenga, Presidio Slow Food*)

**Prosciutto Crudo di Parma Dop** €. 9,00

24 mesi (*Ruliano*)

**Spalla Cruda di Palasone** €. 10,00

(*Antica Ardenga, Presidio Slow Food*)

**Prosciutto Crudo di Maiale Nero** €. 15,00

36 mesi (*Az Agr. S. Paolo - Brianti*)

**Misto Maiale Nero** (*Az Agr. S. Paolo - Brianti*) €. 13,00

**Culaccia** €. 9,00

**Spalla Cotta di San Secondo calda** €. 8,00

**Salame di Felino gentile** (*Giuberti Amerio*) €. 8,00

**Gran misto di Salume** €. 10,00

**Torta Fritta** (un cestino) €. 5,00



# Paste e Risi

**Anolini con stracotto di Asinina** €. 10,00  
*in brodo di manzo e gallina*

**Tortelli d'erbetta** €. 10,00  
*con ricotta di siero ed erbe  
conditi con burro e Parmigiano Reggiano*

**Saccottini di pasta alle verdure** €. 10,00  
*pasta ripiena di verdure cotte al salto  
accompagnata da salsa alla soia e in agrodolce*

**Acquerello in verde** €. 13,00  
*risotto agli asparagi con il suo estratto  
spinaci, carciofi croccanti e granella di pistacchio*

**Gnocchetti alla carbonara** €. 13,00  
*gnocchetti di semola di grano duro  
con pesce spada affumicato e scorfano,  
mantecato allo zafferano*

**Spaghettoni alla colatura di alici** €. 12,00  
*sabbiati con pane all'anice stellato  
con acciughe del Mar Cantabrico*



# Secondi di Terra e Mare

**Punta di Vitello ripiena** €. 13,00  
*con patate al profumo di rosmarino*

**Vecchia di Cavallo** €. 14,00  
*con cipolla, peperone, pomodoro*

**Rosa di Parma di Cavallo** €. 15,00  
*con Prosciutto crudo e ripieno di Parmigiano*

**Stinco di Maiale** €. 13,00  
*glassato al miele con verdure rôtie saltate*

**Gratin di verdure** €. 10,00  
*con besciamella al pepe rosa*

**Filetto di Baccalà alla livornese** €. 15,00  
*con polvere di capperi e olive taggiasche*

**Zuppa di Pesce** €. 14,00  
*con gamberi, seppie, baccalà, calamari,  
scorfano e polpo*



# Dolci

**Tiramisù** €. 5,00  
*con cacao amaro e biscotto al caffè*

**Mascarpone** €. 5,00  
*con cioccolato a scaglie*

**Sbrisolona** €. 5,00  
*con zabaione*

**Millefoglie alle fragole** €. 5,00  
*con crema pasticciera*

**Cheesecake al melone** €. 5,00  
*con spuma al cioccolato e caffè*

**La Duchessa** €. 5,00  
*con cioccolato, zabaione e nocciole*

**Il Gelato** €. 5,00  
*alla crema o alla frutta*

**Selezione della nostra Pasticceria** €. 7,00  
*vari assaggi dei nostri dolci*

[coperto €. 2,00]

