

Antipasti

Battuta di Chianina €. 13,00

con giardiniera di nostra produzione e senape

Pere caramellate

foie gras e Prosciutto di Parma €. 12,00

con salsa alle pere

Crocchette di Baccalà €. 10,00

*con patate, cavolo viola croccante
e finocchi gratinati*

Padellata di Gamberi €. 13,00

*con anelli di semola croccanti,
crema di cavolfiore e salsa di soia*

Fonduta di Parmigiano Reggiano €. 15,00

con tartufo nero del nostro Appennino

Vellutata di campo €. 10,00

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



Formaggi e piccole delizie

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

Tortelli d'erbetta €. 10,00

ripieni di ricotta di siero, erbe e Parmigiano Reggiano, conditi con burro e Parmigiano Reggiano

Tortelli di zucca €. 10,00

ripieni di zucca, mostarda, Parmigiano Reggiano e amaretti, conditi con burro e Parmigiano Reggiano

Anolini in brodo €. 10,00

con stracotto di asinina

Risotto alla zucca €. 14,00

risotto Acquerello con zucca, Prosciutto di Parma croccante e scaglie di tartufo nero

Ravioli di mare €. 13,00

ripieni di patate con baccalà e bisquet di gamberi



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

Tagliata di Manzo €. 18,00
con verdure e patate al forno

Rotolo di verdure €. 12,00
con cavolo cappuccio, verza, spinaci, patate, formaggio, ricotta e vellutata di carote

Ombrina saltata €. 18,00
con cavolo nero, brodo d'ombrina e purè di patate

Zuppa di pesce €. 16,00
*con polpo, gamberi, ombrina, baccalà
e il pesce che ci offre il nostro pescivendolo di fiducia*



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

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]

