

Antipasti

Battuta di Fassona €. 13,00

con giardiniera e maionese cotta

Polpo €. 12,00

con il suo brodo e la sua maionese

Formaggi e piccole delizie

Parmigiano Reggiano di montagna €. 5,00

24 mesi (*Delfante Damiano casello 3084*)

Gorgonzola €. 5,00

Stracchino €. 5,00

Carciofi alla Romana sott'olio €. 5,00

Cipolle in agrodolce €. 5,00

(di nostra produzione)

Giardiniera €. 5,00

(di nostra produzione)



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 all'uovo e Risi

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

Tortelli d'erbetta €. 10,00
con ricotta di siero del Parmigiano Reggiano

Tortelli di zucca €. 10,00
con mostarda e amaretti

Riso Acquerello con quaglia €. 12,00
e concassé di verdure

Ravioli d'ortica €. 10,00
con scampi e polvere verde



Secondi di Terra

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

Pancia di Maiale glassata al miele €. 14,00
con patate e centrifuga di mela verde

... e la proposta di Pesce

Filetto di Baccalà €. 15,00
*su vellutata di cime di rapa con pomodori confit
e pane al nero di seppia*

