

Antipasti

- Tartare di Fassona piemontese** €. 13,00
con zabaione salato e cipollotto in agrodolce
- Polpo croccante** €. 12,00
*su purè di cime di rapa, le sue puntarelle
e pane in crosta*
- Millefoglie di seppie** €. 12,00
in olio cottura con carciofi saltati
- Cannolo di pasta fillo** €. 10,00
*con mousse di carote e ricotta, verdure saltate
e purea di cavolo viola*



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

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
mantecato alla crescenza €. 12,00
al profumo di cannella, nocciole e uva sultanina

Tagliolini al nero di seppia €. 13,00
*con ragù di calamari, pane agli aromi
e polvere di pomodoro secco*

Paccheri Felicetti €. 12,00
al ragù di scorfano

Pasta ripiena di melanzana fumé €. 10,00
*su crema di finocchio e zafferano
con scaglie di ricotta salata*



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

Guancia di Manzo €. 14,00
al vino rosso con polenta morbida

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

Mousse di ricotta e cannella €. 5,00
*con coulis di frutti di bosco
e biscotto caramellato*

Le Praline di cioccolato €. 7,00
selezione di praline di nostra produzione

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

Il Gelato €. 5,00
alla crema

[coperto €. 2,00]

