

Antipasti

Battuta di Chianina €. 13,00

con giardiniera di nostra produzione e senape

Carpaccio marinato di Chianina €. 13,00

su misticanza e tartufo nero estivo

Calamaro alla griglia €. 12,00

*con mousse di mozzarella di Bufala
al nero di seppia e bottarga*

L'insalata al mare €. 14,00

*con polpo, seppie, calamari, gamberi,
alici marinate, melanzane, zucchine e maionese leggera*

Capesante al burro di cacao €. 14,00

con foglie di ceci, ravanelli e crema di cetrioli

Gazpcho €. 12,00

Con pane croccante e le sue verdure

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

*con ricotta di siero ed erbette
conditi con burro e Parmigiano Reggiano*

Tagliolini al tartufo nero estivo €. 15,00

con burro e tartufo nero estivo fresco

**Caserecce di semola
al ragù di Strolghino** €. 10,00

*pasta di nostra produzione
con zafferano e formaggio di fossa*

Risotto al Castelmagno €. 13,00

*risotto Acquerello con radicchio rosso
e nocciole tostate*

Ravioli di mare €. 13,00

ripieni di patate con baccalà e bisquet di gamberi

Spaghetti integrali Felicetti €. 13,00

*con fagiolini, patate, seppie, pesto di basilico
e polpa di riccio di mare*

Lasagnette di verdure €. 10,00

*con carote, melanzane, zucchine, patate,
pomodoro e provola affumicata*



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

Zucchina ripiena di zucchine €. 10,00
con zucchine cotte con varie tecniche

Gran piatto di verdure €. 12,00
*con melanzane, zucchine, peperoni, spinaci,
patate e verdure di stagione cotte e crude*

Baccalà in crosta fritto €. 14,00
*con dadolata di zucchine,
maionese al limone e menta*

Filetto di ombrina alla piastra €. 18,00
con crema di patate e tartufo nero estivo



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]

