

## 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*

**Insalata invernale di arance e finocchio** €. 12,00

*con gamberi saltati, cavolo cappuccio,  
arancia e salsa di olive arrosto*

**Quiche al gorgonzola e carciofi** €. 10,00

*con pasta brisé, Gorgonzola Dop, carciofi e uovo*

**Vellutata di stagione** €. 10,00

*Con verdure invernali, crumble di pane  
e gocce di olio extravergine d'oliva*

**Hummus di ceci** €. 09,00

*con verdure crude, paprika e pane in crosta*



# 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

**Tagliolini al tartufo nero** €. 15,00

*Mantecati al burro e tartufo nero*

**Penne con salsa di pomodoro** €. 10,00

*Pomodoro San Marzano Dop su fonduta  
di Parmigiano Reggiano 30 mesi di montagna*

**Risotto al Rosso** €. 16,00

*riso Acquerello con Gambero Rosso di Mazara del Vallo,  
profumo di limone e basilico*

**Spaghetti Monograno Felicetti  
alla Bottarga Borealis** €. 14,00

*Bottarga Borealis, crumble al prezzemolo e limone confit*

**Cappellacci di mare** €. 14,00

*ripieni di baccalà topinambur, emulsione di arancia  
ed elisir di Gambero Rosso di Mazara del Vallo*

## Primi della tradizione

**Tortelli d'erbetta** €. 10,00

*ripieni di ricotta, erbe e Parmigiano Reggiano Dop,  
conditi con burro e Parmigiano Reggiano Dop*

**Tortelli di zucca** €. 10,00

*Con mostarda di mele, Parmigiano Reggiano Dop  
conditi con burro e Parmigiano Reggiano Dop*

**Anolini in brodo** €. 10,00

*con stracotto di asinina*



## Secondi di Terra e Mare

**Tagliata di controfiletto di manzo** €. 16,00  
*con verdure grigliate e patate alla cenere*

**Filetto di Cavallo** €. 18,00  
*con Prosciutto di Parma Dop  
e salsa al Parmigiano Reggiano Dop*

**Polpo affumicato** €. 14,00  
*con patate schiacciate al profumo di basilico*

**Ricciola in guazzetto di mare** €. 18,00  
*con finocchio, vongole, pomodoro e pesto alla siciliana*

**Zuppa di pesce** €. 15,00  
*con pesce di scoglio, pesce bianco, crostacei e molluschi*

## Secondi della tradizione

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

**Vecchia di Cavallo** €. 13,00  
*con cipolla, peperone, pomodoro*



# 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 con pane fatto da noi €. 2,00]*

