

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

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

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]

