

Antipasti

Battuta di Chianina

con giardiniera di nostra produzione e senape

€ 13,00

Pere caramellate, foie gras e

Prosciutto di Parma DOP

Con salsa alle pere

€ 12,00

Capesante scottate

con burro di cacao ,cavolo viola e salsa di peperoni

€ 14,00

Acciughe fritte

con maionese all'arancia

€ 13,00

Baccalà mantecato

Con cavolfiore allo zafferano e polenta fritta

€ 13,00

Vellutata di verdure (v)

con verdure miste di stagione

€ 8,00

(v)=piatto vegetariano



Primi

Gnocchetti di semola

Con zafferano, carciofi, porri e ricotta salata

€ 13,00

Tagliatelle all'anatra

Pasta all'uovo e spinaci con ragù d'anatra

€ 12,00

Lasagne al forno

Con ragù di strolghino e Parmigiano Reggiano Dop

€ 12,00

Spaghetti Verrigni con acciughe e bottarga

Con Bottarga Borealis, crumble di pane, limone confit e acciughe

€ 14,00

Risotto alle lumache e castagne

Con lumache ,castagne e prezzemolo

€ 13,00

Ravioli di pesce

Ripieni di baccalà, scorfano e patate ,pesce spada affumicato ,caviale e pepe di Sichuan

€ 16,00

Primi della nostra tradizione

Anolini in brodo

Con ripieno di stracotto di asinina

€ 10,00

Tortelli d'erbetta

ripieni di ricotta, erbe e Parmigiano Reggiano DOP. Conditi con burro e Parmigiano Reggiano DOP

€ 10,00

Tortelli di zucca

Ripieni di zucca, mostarda di mele e Parmigiano Reggiano DOP. Conditi con burro e Parmigiano Reggiano DOP

€ 10,00



Primi



Secondi

Tagliata di Black Angus

con verdure al forno e patata alla cenere

€ 16,00

Coniglio ripieno di foie grass e prosciutto di Parma

con crema alla zucca , radicchio e peperoni arrosto

€ 15,00

Pancia di maialino

con crema di patate, cavolo viola e verza saltata

€ 15,00

Coscia d'anatra in due cotture

con salsa di mele , castagne e patate al forno

€ 14,00

Stinco di agnello glassato

con purea di patate e il suo fondo di cottura

€ 18,00

Zuppa di pesce

con merluzzo, scorfano, gamberi, seppia, polpo, calamari, bisque di gambero e pomodoro

€ 18,00

Secondi della nostra tradizione

Punta di vitello ripiena

con patate alla cenere e al forno e la sua salsa

€ 12,00

Vecchia di cavallo con cipolla

Carne di cavallo macinata, patate fritte, pomodorini, peperoni e cipolla dorata di Parma

€ 15,00

Filetto di cavallo

con patate alla cenere e verdure saltate

€ 18,00



Secondi

