

## *Antipasti*

*Giardiniera* € 5,00

*Torta fritta* € 5,00

*Salume misto*

*Con Prosciutto di Parma 30 mesi, Spalla cruda, Pancetta,  
Spalla Cotta, Salame Gentile* € 9,00

*Culatello di Zibello Dop 24 mesi* € 15,00

*Prosciutto di Parma Dop min 30 mesi* € 9,00

*Insalata di mare*

*Con calamari, seppie, gamberi, acciuga marinata e polpo* € 12,00

*Tagliere di formaggi*

*Con pecorino fresco, semi stagionato, di grotta e  
Parmigiano Reggiano con miele di castagno e confettura di  
fichi* € 10,00

*Parmigiano Reggiano min 24 mesi* € 6,00

## *Primi*

*Zuppa di legumi e pop corn di Parmigiano Reggiano* € 7,00  
*Con fagioli Borlotti e Cannellini, ceci, lenticchie rosse*

*Tagliolini al tartufo nero* € 12,00  
*Tagliolini all'uovo con burro e tartufo nero*



<i>Tortelli d'erbetta</i>	
<i>Ripieni di ricotta, erbe e Parmigiano Reggiano di Montagna DOP. conditi con burro di Normandia e Parmigiano Reggiano di Montagna DOP</i>	€ 9,00
<i>Tortelli di zucca</i>	
<i>Ripieni di zucca, mostarda di mele e Parmigiano Reggiano di Montagna DOP. conditi con burro di Normandia e Parmigiano Reggiano di Montagna DOP</i>	€ 9,00
<i>Ravioli di pesce</i>	
<i>Ripieni di baccalà, bisque di gamberi rossi, pesce spada affumicato e pepe di Sichuan</i>	€ 10,00

## *Secondi*

<i>Punta di vitello ripiena con patate al forno</i>	
<i>Vitello ripieno di Parmigiano Reggiano Dop, pane, uovo e patate al forno al profumo di timo e rosmarino</i>	€ 10,00
<i>Costine di maiale nero in doppia cottura</i>	
<i>Cotte a bassa temperatura poi grigliate con patate al forno</i>	€ 12,00
<i>Vecchia di cavallo</i>	
<i>Macinato di cavallo, pomodorini, peperoni, patate e cipolla</i>	€ 15,00
<i>Tagliata di Angus</i>	
<i>Con verdure al forno e patate al forno</i>	€ 16,00
<i>Polpo croccante</i>	
<i>Polpo cotto e grigliato con crema di patate alle acciughe</i>	€ 12,00
<i>Baccalà in umido</i>	
<i>Con salsa di pomodoro, origano e olive taggiasche</i>	€ 12,00



## *Dolci*

<i>Sbrisolona</i> <i>Con mandorle e zucchero muscovado</i>	€ 5,00
<i>Tiramisù</i> <i>Crema di Mascarpone con biscotto inzuppato al caffè</i>	€ 5,00
<i>Panettone di nostra produzione</i> <i>Con scorza d'arancia e cedro candite</i>	€ 6,00
<i>Gelato</i> <i>Al frutto della passione oppure al fior di latte</i>	€ 5,00

