



*Davide Censi, Makoto Abe, Gloria Boraschi, hanno ideato e
realizzato il menù ricercando prodotti freschi di stagione e di alta
qualità*

*Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente al personale
di sala eventuali intolleranze o allergie*

Parma nel Cuore:

Menù Degustazione :

Delizie di Parma

Tortelli di erbetta

Punta di vitello ripiena al forno,

servita con patate arrosto al profumo

di rosmarino

Equilibrio

Menu degustazione :

Cozze, pepe nero,

ricotta misticanza e biscotto

Mezze lune di magro, pecorino ,

limone pepe nero e rafano

Filetto di maiale rosa al caffè,

friggitelli, avocado e caffè in polvere

Domenica sera , Lunedì e Giovedì Torta fritta

Per Cominciare:

*Delizie di Parma e la nostra giardiniera
(Prosciutto, Coppa, Salame, Culaccia e Cicciolata)*

*Prosciutto stagionato di Parma
Gran riserva Prosciuttificio Gualerzi*

Culatello di Zibello

*Melanzana caramellata,
crema di parmigiano,
sorbetto al pomodoro
(ideata dall'amico chef Davide Oldani)*

*Medaglione di cavallo, salsa bernese e
patate croccanti*

*Spugna di basilico, finta mozzarella, alghe
capperi e crema di zucchine gialle*

*Cozze, pepe nero,
ricotta misticeanza e biscotto salato*

Paste e Riso;

Tortelli di erbetta

*Mezze lune di magro, pecorino,
limone pepe nero e rafano*

*Corzetti di pasta fresca, fagiolini,
pesto di basilico*

*Riso mantecato, pomodoro, pane nero,
emulsione d'olio d'oliva
(cott. 20min)*

*Soffici di fagioli, mela verde,
vellutata di pasta*

*Passatelli asciutti, crema
di melone, menta, mandorle
gamberi e vongole*

Secondi Piatti:

*Punta di vitello ripiena al forno, servita con
patate arrosto al profumo di rosmarino*

*Filetto di maiale rosa al caffè,
friggitelli, avocado e caffè in polvere*

Agnello disossato, panella di ceci e olive



*Fricassee di pollo di Villanova
salsa al vino rosso e zucchine*

Polpo arrostito, taccole e anguria

Parmigiano Reggiano

Piatto degustazione composto da:

Tradizionale 30 mesi di stagionatura

Tradizionale 40 mesi di stagionatura

Tradizionale 70 mesi di stagionatura

Delle vacche rosse 28 mesi di stagionatura

Delle vacche rosse 40 mesi di stagionatura

con mostarda di pere piccante e marmellata

Contorni:

Verdura fresca di stagione

*Patate al forno al profumo
di rosmarino*

Il cestino del pane ed il coperto

*L'essenziale nella ristorazione, è far felice
il cliente: mangiare bene, bere meglio: la
bottiglia di vino che non finisci la puoi bere
comodamente a casa tua e a fine pranzo
ti sarà consegnata in una adeguata
confezione*

*Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono bonificati con
'abbattimento rapido della temperatura' (ai sensi del Reg. CE n. 852/ 04)*