

# *L'Inverno*

*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*

*Cre moso di barbabietola,  
puntarelle ,granella di nocciole  
frutto della passione*

*Spaghetti alla chitarra, cozze ,  
crema di cavolfiore e arachidi*

*Costolette di maialino, cavolo nero,  
maionese allo zafferano e liquirizia*

*Domenica sera , Lunedì e Giovedì Torta fritta*

*Per Cominciare:*

*Delizie di Parma e  
la nostra giardiniera  
(Prosciutto, Coppa, Salame, Cialaccia e Cioccolata)*

*Prosciutto stagionato di Parma  
Gran riserva Prosciuttificio Gualerzi*

*Culatello di Zibello*

*Torta di cipolle caramellate,  
crema di parmigiano  
(ideata dall'amico chef Davide Oldani)*

*Cremoso di barbabietola,  
puntarelle ,granella di nocciole e  
frutto della passione*

*Cotechino caldo, lenticchie e  
sorbetto alla mela e senape  
Tonno in olio cottura in apicius  
carciofi arrostiti*

## *Paste e Riso:*

*Tortelli di erbetta*

*Tortelli di zucca*

*Maccheroni all'uovo,  
sedano rapa, pompelmo  
rosa e mandorle*

*Riso mantecato, cavolo  
cappuccio rosso, emulsione  
di acciughe e profumo di  
limone (cott. 20min)*

*Anellini d'asinina  
in brodo di carne*

*Spaghetti alla chitarra,  
cozze, crema di cavolfiore  
e arachidi*

## Secondi Piatti:

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

*Trippa alla parmigiana*

*Costolette di maialino, cavolo nero,  
maionese allo zafferano e liquirizia*

*Rognone di vitello candito,  
finocchi e amaranto soffiato*

*Trancio di branzino, indivia dorata,  
soffice di sommaco*

## Parmigiano-Reggiano:

*Piatto degustazione composto da:*

<i>Tradizionale</i>	<i>30 mesi di stagionatura</i>
<i>Tradizionale</i>	<i>40 mesi di stagionatura</i>
<i>Tradizionale</i>	<i>72 mesi di stagionatura</i>
<i>Delle vacche rosse</i>	<i>28 mesi di stagionatura</i>
<i>Delle vacche rosse</i>	<i>40 mesi di stagionatura</i>

*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)*