



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:

*Tartara di salmone, mela verde
radicchi di campo e profumo di gianduia*

*Passatelli asciutti, crema di patate viola,
fave e granella di mandorle*

Coscia di maialino

karkadè e carote

Domenica sera , Lunedì e Giovedì Torta fritta

Per Cominciare:

Delizie di Parma e

la nostra giardiniera

Prosciutto, Coppa, Salame, Culaccia e Cacciolata

Prosciutto stagionato di Parma

Gran riserva Prosciuttificio Gualerzi

Culatello di Zibello

Zucchina frangipane, zafferano

e gelato all'oliva nera

Torta di cipolle caramellate,

crema di parmigiano

(ideata dall'amico chef Davide Oldani)

Crocchetta di baccalà, salsa

di lattuga e caviale di aceto

balsamico

Tartara di salmone, mela verde

radicchi di campo e profumo

di gianduia

Paste e Riso;

Tortelli di erbetta

*Soffici di parmigiano,
crema di piselli e nigella*

*Sfoglie di pasta, ragù
di carne, spinaci novelli*

*Riso mantecato,
seppie, cocco e lime (cott. 20min)*

Anolini d'asinina in brodo

*Passatelli asciutti, crema
di patate viola, fave e granella
di mandorle*

Secondi Piatti:

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

Trippa alla parmigiana

*Coscia di maialino karkadè
e carote*

Capretto disossato, mirto, cipollotti

*Rombo, limone candito
al sale, asparagi*

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)*