

Estate



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

Ni 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:

*Crema al latte, melone
arrostito, pane e sarde*

*Soffici al mais, crema di ceci
neri, gamberi e zenzero
candito*

*Coppa di maiale dorata,
zucchine gialle in agro*

Domenica sera , Lunedì e Giovedì Torta fritta

Per Cominciare:

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

*Prosciutto stagionato di Parma
Gran riserva Prosciuttificio Gualerzi*

Culatello di Zibello

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

*Spiedo di cavallo, salsa bernese
e cialde al curry*

*Frolla salata, cipollotti viola,
ravanelli, fagiolini, prugne e
emulsione alle erbe*

*Crema al latte, melone
arrostito, pane e sarde marinate*

Paste e Riso;

Tortelli di erbetta

*Soffici al mais,
crema di ceci neri, gamberi
e zenzero candito*

*Plin di magro, brodo di
pecorino, ribes e limone nero*

*Riso mantecato al pomodoro,
estratto di basilico e
mousse di mozzarella*

(cott. 20min)

*Fantasia di pasta, fagioli
borlotti, mela verde e stracciatella*

*Spaghetti alla chitarra, crema
inglese salata e guanciale*

Secondi Piatti:

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

*Coppa di maiale dorata,
zucchine gialle in agro*

*Quaglia e il suo uovo,
frigittelli dolci*

Polpo arrostito, anguria e taccole

*Lingua di vitello, salsa tonnata
capperi e sedano*

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)*