

L'Inverno

*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

*Cre mosso di barbabietola, salsa al
frutto della passione, noci e
puntarelle*

*Gallani all'uovo, crema di
bottarga e carciofi*

*Pancia di maialino, radicchio
tardivo e mandarino*

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

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

*Cremoso di barbabietola,
frutto della passione, noci e
puntarelle*

*Cotechino, lenticchie e
sorbetto alla senape*

*Trancio di morone arrostito,
crema di cavolfiore e
cavolo romano*

Paste e Riso;

Tortelli di erbetta

*conditi con Parmigiano 30 m. di sola
Bruna riserva Caseificio Gennari*

Tortelli di zucca

*conditi con Parmigiano 30 m. di sola
Bruna riserva Caseificio Gennari*

Gallani all'uovo, crema di bottarga e carciofi

*Riso mantecato, cappuccio rosso,
bagna cauda e
mela verde (cott. 20min)*

Anolini d'asinina

in brodo di carne

Secondi Piatti:

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

Trippa alla parmigiana

*Rognone di vitello candito,
rapa bianca e semi di zucca*

*Pancia di maialino arrostita,
radicchio tardivo e mandarino*

*Ombrina, salsa al vino bianco
bietola arrostita*

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)*