

### Per Cominciare:

<i>Delizie di Parma con nostra giardiniera</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Prosciutto stagionato di Parma</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>gran riserva Prosciuttificio Gualerzi</i>	
<i>Culatello di Zibello</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Torta di cipolla caramellata,</i>	
<i>crema al parmigiano</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Millefoglie salata, tartara di salmone e</i>	
<i>mela verde</i>	<i>€ 13,00</i>

### Pasta e Riso:

<i>Tortelli di erbetta conditi con</i>	
<i>Parmigiano 30 mesi di solo</i>	
<i>Bruna riserva Caseificio Gennari</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Maccheroni di farina di carrube,</i>	
<i>crema di patate e gamberi</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Riso mantecato, asparagi e</i>	
<i>zabaione al limone (cott. 20min)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Gallani di pasta fresca, crema</i>	
<i>di piselli e Spugnole</i>	<i>€ 14,00</i>

### Secondi piatti:

<i>Punta di vitello ripiena al forno, servita con</i>	
<i>patate arrosto al profumo di rosmarino</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Galletto arrostito e friggittelli dolei</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Filetto di maiale cotto a bassa temperatura,</i>	
<i>carbone vegetale e cipollotti</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Polipo dorato, fagiolini e anguria arrostita</i>	<i>€ 15,00</i>

### Parmigiano-Reggiano:

#### Piatto degustazione composto da:

<i>Tradizionale 30, 40 e 72 mesi di stagionatura</i>	
<i>Delle vacche rosse 28 e 40 mesi di stagionatura</i>	
<i>con mostarda di pere piccanti e marmellata</i>	<i>€ 15,00</i>

### Contorni:

<i>Patate arrosto al profumo di rosmarino</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Verdura fresca di stagione</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Il cestino del pane ed il coperto</i>	<i>€ 2,00</i>

*Visita il nostro shop-online:*

*[www.trattoria-antichi-sapori.myshopify.com](http://www.trattoria-antichi-sapori.myshopify.com)*