



Parmigiano-Reggiano:

Piatto degustazione composto da:

Tradizionale 30, 40 e 72 mesi di stagionatura

Delle vacche rosse 28 e 40 mesi di stagionatura

con mostarda di pere piccanti e marmellata € 15,00

Contorni:

Patate arrosto al profumo di rosmarino € 4,00

Verdura fresca di stagione € 4,00

Funghi Porcini sott'olio di nostra produzione € 10,00

Il cestino del pane ed il coperto € 2,00

Per Cominciare:

Delizie di Parma con la

nostra giardiniera € 11,00

Prosciutto stagionato

di Parma € 10,00

Fonduta di formaggio, tartufo

nero e crostini di pane € 13,00

Torta di cipolla caramellata,

crema al Parmigiano € 13,00

Cremoso di cavolfiore,

calamari dorati e finto tuorlo

di agrumi € 14,00

Pasta e Riso:

<i>Tortelli d'erbetta conditi con Parmigiano 30 mesi di solo Bruna riserva Caseificio Gennari</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Tortelli di zucca conditi con Parmigiano 30 mesi di solo Bruna riserva Caseificio Gennari</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Riso mantecato, cavolo cappuccio viola e emulsione d'acciughe (cott. 20min)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Anolini d'asinina, in brodo di carne</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Maccheroni di farina di carrube, crema di patate e vongole</i>	<i>€ 13,00</i>

Secondi piatti:

<i>Trippa alla parmigiana</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Punta di vitello ripiena al forno, servita con patate arrosto al profumo di rosmarino</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Pollo "Ficco" alla Marengo con gamberi e falde di peperoni al forno</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Puntine di maiale brasate al forno e zucca dorata</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Baccalà mantecato, centrifuga di carote sedano croccante</i>	<i>€ 14,00</i>

Menù degustazione:

Equilibrio: *€ 33,00*

*Torta di cipolla caramellata,
crema al Parmigiano*

*Maccheroni di farina di carrube,
crema di patate e vongole*

*Baccalà mantecato, centrifuga di carote
sedano croccante*

Menù degustazione:

Parma nel cuore: *€ 30,00*

Delizie di Parma e giardiniera

Tortelli d'erbetta

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