

Per Cominciare:

Delizie di Parma con nostra giardiniera	e 11,00
Prosciutto stagionato di Parma	e 10,00
Gran riserva Prosciuttificio Gualerzi	
Culatello di Zibello	e 12,00
Torta di cipolla caramellata, crema al parmigiano	e 12,00
Flan di barbabietola, salsa al frutto della passione e noci	
Vellutata di zucca e gamberi dorati	e 13,00

Pasta e Riso:

Tortelli di erbetta	e 11,00
Tortelli di zucca	e 11,00
Gallani di pasta fresca, vongole, asparagi e profumo di limone	e 13,00
Riso mantecato, zafferano gorgonzola e caffè (cott. 20min)	e 12,00
Spaghetti alla chitarra, salsa inglese salata e guanciale	e 12,00

Secondi piatti:

Punta di vitello ripiena al forno servita con patate arrosto al profumo di rosmarino	e 13,00
Trippa alla parmigiana	
Coscia di pollo "Ficco" croccante	e 13,00
cipolletti e aceto balsamico	e 12,00
Francio di embrina dorato, crema di piselli e spinacini novelli	e 14,00
Stinco di maiale leggermente brasato, fave e maionese alla liquirizia	e 12,00

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	e 15,00

Contorni:

Patate arrosto al profumo di rosmarino	e 4,00
Verdura fresca di stagione	e 4,00
Il cestino del pane ed il coperto	e 2,00

F Dessert sono solo di nostra produzione in carta separata