

Per Cominciare:

<i>Delizie di Parma con nostra giardiniera</i>	<i>€ 11,00</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>Melanzana caramellata, sorbetto al pomodoro e crema al parmigiano</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Trancio di salmone arrostito, salsa verde, stracciatella e fave di cacao</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Midollo di vitello e la sua tartara, battuta di manzo, prezzemolo e cipolla agrodolce</i>	<i>€ 13,00</i>

Pasta e Riso:

<i>Tortelli di erbetta</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Mezzelune di magro, salsa al pecorino, pepe nero, rafano e limone</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Zuppa di pomodoro, passatelli asciutti, sarde marinate e olive nere</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Riso mantecato, salsa all'uovo, pancetta, lattuga e pane (cott. 20min)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Pappardelle all'uovo, crema di zucchine tartufo nero estivo</i>	<i>€ 13,00</i>

Secondi piatti:

<i>Punta di vitello ripiena al forno servita con patate arrosto al profumo di rosmarino</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Rollè d'anatra dorato, friggitelli dolci</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Filetto di maiale rosa al carbone, cipollotti stufati</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Polpo arrostito, anguria e taccole</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Scaloppa di cavallo, peperoni, capperi, mandorle e pesto di basilico</i>	<i>€ 14,00</i>

Parmigiano-Reggiano:

Piatto degustazione composto da:

<i>Tradizionale 30, 40 e 100 mesi di stagionatura</i>	
<i>Delle vacche rosse 28 e 40 mesi di stagionatura 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>

I Dessert sono solo di nostra produzione in carta separata