

### Per Cominciare:

Delizie di Parma con nostra giardiniera	e 11,00
Prosciutto stagionato di Parma	e 10,00
Gran riserva Prosciuttificio Gualterzi	
Culatello di Zibello	e 12,00
Torta di cipolla caramellata, crema al parmigiano	e 13,00
Cremoso di broccoli, capesante, gorgonzola, arancia e semi di zucca	e 14,00
Variazione di foie gras, sugo di frutta, cavolo viola e pane dolce	e 16,00

### Pasta e Riso:

Tortelli di erbetta	e 11,00
Tortelli di zucca	e 11,00
Pappardelle di pasta fresca, funghi porcini e cavolo nero	e 12,00
Riso mantecato, costine, Castagne e melograno (cott. 20min)	e 12,00
Maccheroni all'uovo, trota e le sue uova, mele alla fortana	e 13,00

### Contorni:

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

I Dessert sono solo di nostra produzione in carta separata

### Secondi piatti:

Punta di vitello ripiena al forno servita con patate arrosto al profumo di rosmarino	e 12,00
Trippa alla parmigiana	e 13,00
Baccalà mantecato, tuorlo vegetale, topinambur e rafano	e 15,00
Coscia di galletto arrostito, salsa aioli e porri stufati	e 13,00
Stinco di maiale brasato, cima di rapa, liquirizia e cipolla in agro	e 13,00

### Menù Degustazione:

€30,00

### Parma nel cuore:

Delizia di Parma	
Tortelli d'erbetta	
Punta di vitello ripiena	

### Menù Degustazione: Equilibrio:

€33,00

Torta di cipolla caramellata, crema al parmigiano	
Maccheroni all'uovo, trota e le sue uova, mele alla fortana e salsa cremosa	
Stinco di maiale brasato, cima di rapa liquirizia e cipolla in agro	

### Parmigiano-Reggiano:

#### Piatto degustazione composto da:

Tradizionale	30 mesi di stagionatura	
Tradizionale	48 mesi di stagionatura	
Tradizionale	100 mesi di stagionatura	
Delle vacche rosse	28 mesi di stagionatura	
Delle vacche rosse	36 mesi di stagionatura	
con mostarda di pere piccante e marmellata		e 15,00

