

Vini da dessert

<i>Terre di Zagara Moscato di Pantelleria</i>	<i>a calice</i>	€	3,00
<i>Terre di Zagara Zibibbo</i>	<i>a calice</i>	€	3,00
<i>Tanit Moscato di Patelleria</i>	<i>a calice</i>	€	3,00
<i>Barolo Chinato Terre del Barolo</i>	<i>a calice</i>	€	4,00
<i>Recioto Santa Sofia</i>	<i>a calice</i>	€	4,00
<i>Beerenauslese Zierfandler Krug</i>	<i>a calice</i>	€	5,00
<i>Moscato Rosa</i>	<i>a calice</i>	€	4,00
<i>Ala Antico Liquorvino Amarascato</i>	<i>a calice</i>	€	4,00
<i>Torcolato Maculan</i>	<i>a calice</i>	€	6,00
<i>Piccolit Fantinel</i>	<i>a calice</i>	€	5,00
<i>Stellato Malvasia passita Santa Giustina</i>	<i>a calice</i>	€	4,00

Antipasti

I salumi

<i>Il culatello di Zibello con riccioli di burro</i>	€	12,00
<i>Il prosciutto di Parma</i>	€	10,00
<i>La spalla cruda di Palasone</i>	€	10,00
<i>Il salame di Felino</i>	€	9,00
<i>La spalla cotta tiepida con mostarda</i>	€	10,00
<i>La coppa di maiale nero</i>	€	10,00
<i>I salumi misti</i>	€	11,00

Altri antipasti

<i>Il tamburello tiepido di faraona melanzane e carote in agrodolce e insalatina</i>	€	12,00
<i>Il tomino avvolto nella pancetta su letto di cipolle rosse di Tropea</i>	€	10,00
<i>Il soffiato di Parmigiano con vellutata di porri crema di aceto balsamico e scaglie di grana</i>	€	12,00

Primi piatti

<i>I tortelli di erbetta alla parmigiana</i>	€	10,00
<i>I tortelli di zucca al burro fuso e parmigiano</i>	€	10,00
<i>La Parma alimentare</i> <i>tre paste ripiene, la gialla con culatello, la verde con parmigiano</i> <i>liquido e la rossa con prosciutto conditi con battuta alla lama</i> <i>di coda di bue servita a parte</i>	€	11,00
<i>I cappelletti in brodo</i>	€	10,00
<i>Delizie di ricotta con panna prosciutto e rucola</i>	€	10,00
<i>Ravioli della duchessa alla crema di tartufo</i>	€	12,00
<i>Il risotto allo zafferano e polvere di liquirizia</i>	€	10,00
<i>Le pappardelle di farina di castagne con ragout di petto d'oca battuto alla lama e aneto</i>	€	11,00

Secondi piatti

<i>Stinco posteriore di agnello in lunga cottura al mirto e patate di bollore e rivoltate in burro spumeggiante dell'Alta Baviera esorbetto al peperone</i>	€	14,00
<i>Il volatile del giorno</i>	€	13,00
<i>Lombatina di cervo in crosta di semi di papavero e ristretto di parmigiano</i>	€	14,00
<i>Il filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa su letto di radicchio trevigiano</i>	€	15,00
<i>Capriolo con nocino pere e mousse alla pera</i>	€	13,00
<i>Il petto d'anatra con con timo e aceto balsamico in cottura di sottovuoto</i>	€	12,00
<i>La fiorentina alla piastra</i>	€	5,00\hg

Contorni

<i>Le patate al forno</i>	€	4,00
<i>Il purè di patate</i>	€	4,00
<i>Le patate sabbiose</i>	€	4,00
<i>L'insalata di stagione</i>	€	4,00
<i>Le verdure alla griglia</i>	€	4,00
<i>Selezione di formaggi con miele e mostarde</i>	€	11,00
<i>Selezione di formaggi di fine pasto</i>	€	6,00

In base all'offerta del mercato potrebbero esserci variazioni sul menù o materie prime surgelate

Saremo lieti di presentarVi inoltre piatti fuori carta

La nostra pasticceria

<i>Pasticceria secca con zabaione caldo</i>	€ 7,00
<i>Il gelato alla crema di una volta di nostra produzione</i>	€ 8,00
<i>La tarte tatin</i>	€ 7,00
<i>La dolce Viola, mousse di Fortanina con viole cristallizzate biscotto all'olio extra vergine di oliva e salsa di cioccolato</i>	€ 7,00
<i>La dolce Iris con ristretto di mandarino e fili di caramello</i>	€ 8,00
<i>Il dolce Tobia</i>	
<i>Il bicchierino ai tre cioccolati</i>	€ 7,00
<i>La crema al mascarpone in bracciale di cioccolato Belcolade</i>	€ 7,00
<i>Il tortino Cuba con cuore di pera al rhum</i>	€ 7,00
<i>La pera cotta in nocino e lambrusco in cottura di sottovuoto</i>	€ 6,00
<i>La composta di frutta</i>	€ 5,00

