

ANTIPASTI

Uovo cotto in bassa temperatura con crema di Parmigiano

Tartufo e petali di polenta

€ 14,00

Carciofi del Convento

€ 13,00

Orto fritto

€ 12,00



Il culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana € 14,00

Il prosciutto di Parma San Pietro K59 oltre 22 mesi € 12,00

La Culaccia di Fontanellato® Salumificio Rossi € 12,00

La spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana € 13,00

Il salame e lo strolghino F.lli Dallatana € 10,00

La spalla cotta tiepida Squisito € 12,00

La spalla cotta tiepida con mostarda € 14,00

Selezione di salumi misti € 14,00

I nostri sott'oli € 10,00

PRIMI PIATTI



€ 12,00

I tortelli di Zucca

€ 12,00

I Cappelletti in brodo

€ 12,00

*Gyoza di Cervo con crema di topinambur natur
e crema di topinambur allo zabaione salato*

€ 15,00

Forza Quattro
(quattro cappelletti, quattro colori, quattro ripieni)
su crema di Caciotta fresca delle nostre colline
€ 15, 00

Tagliolini al Tartufo Nero
€ 15,00

Tagliolini al Tartufo Bianco in base al mercato
S.q.

SECONDI PIATTI

Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa su letto di radicchio trevigiano
con rondelle di patate al panko nero
€ 20,00

Intercosta di maiale iberico laccata con verza all'uvetta e burro di arachidi
€ 17,00

Coniglio fritto con salsa tonnata senapata e cipolla rossa marinata
€ 16,00

18⁺

Il petto con la sua ala marinato al tabacco con caffè
e whisky di torba su letto di spinacino
€ 16,00

Punta di Parma un po' diversa
punta di vitello piastrata con jus di manzo e patate al forno
€ 16,00

I guancialini di Maialino da latte con mousse di patate viola,
caramello al rosmarino e zenzero
€ 16,00

PER FINIRE

*Selezioni di formaggi
di diversa origine e stagionatura
accompagnati da mostarda e salse*
€ 12,00

*Tre stagionature di Parmigiano Reggiano
dal Caseificio Gennari*
€ 12,00

PROPOSTA DI PESCE

*Gamberoni su julienne di verdure croccanti
in salsa teryaki*
€ 18,00

*Seppia ripiena con fondo di salsa rossa al pomodoro e peperone
pesto di rucola e popcorn di cotenna*
€ 15,00

*Risotto alle rape rosse crema di roquefort e cappesante
con cristalli di sale al limone*
€ 14,00

*Filetto di triglia con crema di finocchi e carciofi
in tre consistenze*
€ 15,00

*Con un costo menu a persona al di sotto dei 30 € verrà applicato il coperto di 3 € a persona
diversamente il coperto è incluso.*

DESSERT

Amande

Sfera di cioccolato amande e latte di mandorla con cuore di passion fruit e mela

€ 8,00

Mojito quasi solido

cremoso al cioccolato bianco su gelatina di menta gelato al lime e gelato al rhum

€ 8,00

DolceMente

Dessert alla rosa con sfera di cioccolato e disco di croccante

€ 8,00

VentiVenti

*fondo croccante di cioccolato e fior di sale, cremoso al caffè
biscuit al cacao inzuppato al rum, chantilly allo zabaione mousse al gianduia*

€ 8,00

La Mono CheeseCake

€ 8,00

Gelato di nostra produzione

alla crema con fili di caramello

€ 6,00

Composta di frutta

€ 6,00