

ANTIPASTI

*Pancia di maialino bbq su pan brioche tostato insalatina tenera
cipolle caramellata e salsa di uva*

€ 14,00

Uovo poché su fondutina di parmigiano reggiano e tartufo

€ 14,00

Funghi fritti

€ 15,00

La battuta di Romagnola

€ 14,00

I SALUMI DEL TERRITORIO



Il Culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana

€ 16,00

Il Prosciutto di Parma San Pietro K59 oltre 22 mesi

€ 13,00

La Culaccia di Fontanellato® Salumificio Rossi

€ 14,00

La Spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana

€ 14,00

Il Salame e lo strolghino F.lli Dallatana

€ 10,00

La Culaccia® Salumificio Rossi

€ 15,00

Selezione di salumi misti

€ 15,00

La Spalla cotta calda con salsa di mele

€ 14,00

La nostra giardiniera

€ 10,00

PRIMI PIATTI

I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 12,00

La Pasta Affumicata, fusilloni con pesto di pistacchio

Gordo di Casalbarbato e pomodoro caramellato

€ 13,00

Il Risotto al tarassaco con nocciole tostate, olio evo

e Triskell di Parmigiano Reggiano 70 mesi

Omaggio ai 70 Anni del Caseificio Gennari

€ 12,00

Tagliolini ai porcini

€ 15,00

Cannellone estivo con vellutata di piselli e brunoise di verdure all'erba Luigia

€ 15,00

Bauletti di ricotta su vellutata di zucca con ristretto di lambrusco e Parmigiano Reggiano

€ 15,00

SECONDI PIATTI

Ruote di coniglio fritto e julienne di verdure in carpione

€ 18,00

*Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa
su letto di radicchio trevigiano con patate al forno*

€ 23,00

La Farona dei Mille con caponata di verdure

€ 18,00

*Punta di Parma un po' diversa
punta di vitello piastrata con jus di manzo e patate arrostate*

€ 16,00

PER CHI NON VUOLE CARNE

*Cotoletta di sedano rapa con maionese alla rucola
mousse di melanzane, crema di caprino e sfere di basilico*

€ 16,00

PROPOSTA DI PESCE

Piovra alla piastra su crema di patate e burratina

€ 16,00

*Spaghettoni al burro affumicato con crumble di acciughe e
capesante al moscato*

€ 18,00

*Ombrina con crema di porri e lambrusco con polline
e daikon in pastella di pomodoro*

€ 16,00

PER FINIRE

*Selezioni di formaggi di diversa origine e stagionatura
accompagnati da mostarda e salse*

€ 15,00

*Tre stagionature di Parmigiano Reggiano dal
Caseificio Gennari*

€ 12,00

Coperto 3 € a persona

DESSERT

Mini Tobia

Ai tre cioccolati con copertura di nero fondente su crumble di cacao salato

€ 8,00

La Perla

*Mousse allo Champagne con inserto al melograno
su tartelletta al pistacchio crumble alle nocciole e meringa all'italiana*

€ 8,00

Tulip al pistacchio su sablé al cioccolato e fragole

€ 8,00

Il Mojito quasi solido

*Cre moso al cioccolato bianco su gelatina di menta con gelato al lime
profumato al rhum e zucchero di canna*

€ 8,00

Gelato alla crema di nostra produzione

€ 6,00

Crema fresca allo yogurt con insalata di frutta

€ 6,00

Grasshopper con pasticceria della casa

After dinner cocktail a base di Crème de menthe Crème de cacao e Crème fraîche

€ 12,00

Infuso di Limone e Tiglio digestivo e disinfettante

Infuso di Ciliegia e Mirtilli fresco e dissetante

Infuso agli Agrumi misti dissetante al palato

€ 4,00

*Non esitate a rivolgerVi al personale di sala per chiarimenti sulla lista allergeni e
composizione dei dolci