

ANTIPASTI

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

€ 14,00

*Fiori di zucca al sesamo e granella di quinoa
Farciti alla ricotta e acciughe e pesto di basilico*

€ 13,00

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 alla nostra carbonara
€ 14,00

Cannellone estivo con vellutata di piselli e brunoise
di verdure all'erba Luigia
€ 15,00

Corone di ripieno d'oca con salsa ai tre pomodori
e recinto di mousse di asparagi
€ 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 quaglia farcita allo strolghino e frutta senapata
con crema di topinambur
€ 18,00

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

PER CHI NON VUOLE CARNE

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

Storione marinato alla rapa rossa su crostone di pane e insalatina
€ 17,00

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

*Cremoso al cioccolato bianco su gelatina di menta con gelato al lime
profumato al rum 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