

12 Monaci

Catering & Banqueting

ANTIPASTI

Uovo poché con salsa di Parmigiano Reggiano olio di nocciole e verdure baby croccanti
€ 14,00

Carciofi del Convento
€ 12,00

Funghi fritti
€ 14,00

Lumache ... quasi alla bourguignonne Piatto a Km 0 di Parizzi Elicicoltura
€ 12,00

I SALUMI DEL TERRITORIO

Spalla cotta calda con mostarda e salsa di mele
€ 14,00

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 spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana
€ 14,00

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

Selezione di salumi misti
€ 15,00

I nostri sott'oli
€ 10,00

La Nostra giardiniera
€ 7,00

PRIMI PIATTI

I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 12,00

I tortelli di Zucca

€ 12,00

Anolini in brodo

€ 12,00

*Bauletti di ricotta su vellutata di zucca Violina ** ristretto di Lambrusco e cavolo rosso in doppia consistenza*

** Az.Agricola Bernazzoli Piatto condiviso nel progetto **Il Cuoco e il Contadino** con la collaborazione di Parma Quality Restaurants e Confragricoltura per la promozione della sostenibilità in cucina attraverso prodotti a Km 0

€ 15,00

Forza Quattro, su fonduta di caciotta delle nostre colline

cappelletto rosso con ripieno di ricotta e ortiche cappelletto verde con ripieno di stracotto

cappelletto giallo con ripieno di pomodoro cappelletto nero con ripieno di zucca

€ 15,00

Tagliolini con crema di finocchi, polvere di rapa rossa e caviale

€ 16,00

Cannellone giallo e nero ripieno di culatello con ragù bianco di strolghino

€ 15,00

SECONDI PIATTI

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

€ 23,00

Cinghiale al cacao con petali di polenta croccante

€ 16,00

Cilindro dei Bolliti con le sue salse e il suo brodo

€ 18,00

La Trippa...

€ 16,00

Punta di Parma un po' diversa, punta di vitello piastrata su cubo di patate e jus di manzo

€ 16,00

Coscia d'oca con purè di sedano rapa e funghetti

€ 18,00

I guancialini di maialino da latte con caramello al rosmarino e purè di patate viola

€ 18,00

PROPOSTA DI PESCE

Piovra alla piastra su crema di topinambur e pomodori caramellati

€ 16,00

Risotto alle rape rosse con storione marinato e crema di roquefort

€ 18,00

Anguilla su cilindro di polenta taragna e crema di mais

€ 16,00

Gamberoni con verdure croccanti e salsa teryaki

€ 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

Nella stesura e nella preparazione di questo menu, il nostro intento è stato quello di rivivere la tradizione della cucina parmigiana e i suoi ingredienti in chiave moderna, seguendo la sostenibilità nella riduzione degli sprechi, nella ricerca di prodotti più vicini a noi e nell'attenzione ai consumi di produzione.

Coperto 3 €

12 Monaci
Catering & Banqueting