

## ANTIPASTI

<i>Uovo poché su crema di Parmigiano Reggiano olio di nocciole e verdure baby croccanti</i>	€ 14,00
<i>Carciofi del Convento</i>	€ 12,00
<i>Orto Fritto</i>	€ 14,00
<i>Lumache ... quasi alla bourguignonne</i> Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicicoltura - San Secondo	€ 12,00

## I SALUMI DEL TERRITORIO



<i>La Spalla cotta calda con mostarda e salsa di mele</i>	€ 14,00
<i>Il culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana</i>	€ 16,00
<i>Il prosciutto di Parma San Pietro K59 oltre 22 mesi</i>	€ 13,00
<i>La spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana</i>	€ 14,00
<i>Il salame e lo strolghino F.lli Dallatana</i>	€ 10,00
<i>Selezione di salumi misti</i>	€ 15,00
<i>I nostri sott'oli</i>	€ 10,00
<i>La Nostra giardiniera</i>	€ 7,00

## PROPOSTA DI PESCE

<i>Piovra alla piastra su crema di topinambur e pomodori caramellati</i>	€ 16,00
<i>Risotto alle rape rosse con storione marinato e crema di roquefort</i>	€ 18,00
<i>Anguilla su cilindro di polenta taragna e crema di mais</i>	€ 16,00
<i>Gamberoni con verdure croccanti e salsa teryaki</i>	€ 17,00

## E ANCORA

<i>Selezioni di formaggi di diversa origine e stagionatura accompagnati da mostarda e salse</i>	€ 15,00
<i>Tre stagionature di Parmigiano Reggiano dal Caseificio Gennari</i>	€ 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 € 3,00

## PRIMI PIATTI



<i>I tortelli di erbetta alla parmigiana</i>	€ 12,00
<i>I tortelli di zucca con burro fuso e parmigiano</i>	€ 12,00
<i>Anolini in brodo</i>	€ 12,00
<i>Forza Quattro, su fonduta di caciotta delle nostre colline</i> <i>cappelletto rosso con ripieno di ricotta e ortiche</i> <i>cappelletto verde con ripieno di stracotto</i> <i>cappelletto giallo con ripieno di pomodoro</i> <i>cappelletto nero con ripieno di zucca</i>	€ 15,00
<i>Tagliolini con crema di finocchi caviale e</i> <i>polvere di rapa rossa</i>	€ 16,00
<i>Cannellone giallo e nero ripieno di culatello e ricotta</i> <i>con ragù bianco di strolghino</i>	€ 15,00
<i>Bauletti di ricotta su vellutata di zucca Violina** ristretto di</i> <i>Lambrusco e cavolo cappuccio rosso in doppia consistenza</i>	€ 15,00

\*\*Az. Agricola Bernazzoli Piatto condiviso nel progetto

**Il Cuoco e il Contadino** con la collaborazione di Parma Quality Restaurants e Confagricoltura per la promozione della sostenibilità in cucina attraverso la valorizzazione di prodotti a Km 0

## SECONDI PIATTI

<i>Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa su letto</i> <i>di radicchio trevigiano con patate al forno</i>	€ 23,00
<i>Cinghiale al cacao con petali di polenta croccante</i>	€ 16,00
<i>Cilindro di Bolliti con le sue salse e il suo brodo</i>	€ 18,00
<i>La Trippa...</i>	€ 16,00
<i>Punta di Parma un po' diversa</i> <i>punta di vitello piastrata su cubo di patate e jus di manzo</i>	€ 16,00
<i>Coscia d'oca con purè di sedano rapa e funghetti</i>	€ 18,00
<i>I guancialini di maialino da latte con caramello al</i> <i>rosmarino e purè di patate viola</i>	€ 18,00