

## ANTIPASTI

*Primavera, tuorlo d'uovo confit al lambrusco su mousse di piselli e verdure baby* € 14,00

*Fiori di zucca farciti alla ricotta e acciughe con semi di sesamo bianco e nero accompagnati da maionese agli champignon* € 13,00

*Battuta di Fassona Az. Agricola Anfora con frutti di bosco* € 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

*Selezione di salumi misti* € 15,00

## PROPOSTA DI PESCE

*Seppia ripiena con fondo di salsa rossa al pomodoro e peperone, pesto di rucola e tapioca soffiata* € 16,00

*Couscous alle verdure con battuta di gamberi e salsa tiki* € 16,00

*Fregula allo scorfano con salsa di basilico e pomodori confit* € 18,00

*Piovra su bruschetta di focaccia a lievito madre con concassè estiva ai pomodorini e bufala emulsionata* € 16,00

*Ombrina alla piastra con pakchoi crema di tamarindo ed emulsione di olio fumé e passion fruit* € 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

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

## PRIMI PIATTI

*I tortelli di erbetta alla parmigiana*



€ 12,00

*Pasta affumicata con pesto ai pistacchi e pomodori  
caramellati*

€ 12,00

*Risotto al tarassaco con nocciole tostate del Piemonte  
e fonduta di caciotta delle nostre colline*

€ 15,00

*Orzo tiepido con le cosce di rana verdure croccanti  
ed Evo profumato all'erba Luigia*

€ 15,00

*Si parte dalla Carbonara ma succede questo...*

*Nido di tagliolini con uovo poché guanciaiale croccante  
e asparagi*

€ 15,00

*Corona gialla e nera al pieno d'anatra con la sua Jus  
timo limone fresco e salsa di ciliegie*

€ 15,00

## SECONDI PIATTI

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

€ 23,00

*Pancia di maialino bbq su pan brioche e cipolla caramellata  
con valeriana e salsa di mele...ottimo anche come antipasto*

€ 18,00

*Coniglio fritto con salsa senapata e insalata di fave  
Gordo di Casalbarbato e cipolla marinata*

€ 16,00

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

€ 16,00

*Sottocoscia di faraona glassata e la sua coscia roché agli anacardi  
e purè di rape rosse*

€ 18,00

*Per eventuali richieste o chiarimenti su lista allergeni  
non esitate a chiedere al personale di sala*

## DESSERT

### **Chicco**

€ 8,00

*Omaggio all'uva, mousse di malvasia e lambrusco su crumble di cacao salato*

### **DolceMente II edizione**

€ 8,00

*Sablé, Namelaka alle ciliegie, cioccolato al caramello, spuma al cocco e kombutcha al pompelmo rosa*

### **Mojito quasi solido**

€ 8,00

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

### **La Mono CheeseCake**

€ 8,00

### **Gelato alla crema di nostra produzione**

€ 6,00

### **Crema fresca allo yogurt con insalata di frutta**

€ 6,00

### **Caffè freddo al Galliano e piccola pasticceria**

€ 6,00

### **Infuso di Limone e Tiglio**

€ 4,00

*Consigliato come ottimo digestivo e disinfettante per le vie respiratorie rimanendo comunque molto delicato al palato.*

*La presenza di scorza di arancia ne favorisce un'azione distensiva e conciliante al sonno*

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