

ANTIPASTI

<i>Uovo poché con fonduta di Parmigiano Reggiano e zafferano sauté di asparagi e polvere di rapa rossa su crostone di pan brioche</i>	€ 15,00
<i>Fiori di zucca farciti alla ricotta e alici panati con semi di sesamo e maionese alle mandorle</i>	€ 13,00
<i>Lumache ... quasi alla bourguignonne</i>	€ 14,00
Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicicoltura - San Secondo	
<i>Lollipop di strolghino con maionese al kumquat</i>	€ 13,00
<i>Pomodorini Piccadilly ripieni di stracciatella su crema di avocado e thuile croccante</i>	€ 12,00

I SALUMI DEL TERRITORIO



<i>Il Culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana</i>	€ 16,00
<i>Il Prosciutto di Parma 30 mesi Casa Graziano</i>	€ 13,00
<i>La Spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana</i>	€ 14,00
<i>La Culaccia di Fontanellato Salumificio Rossi</i>	€ 14,00
<i>Il Salame e lo Strolghino F.lli Dallatana</i>	€ 10,00
<i>5 Salumi selezionati dai nostri chef</i>	€ 15,00
<i>La giardiniera</i>	€ 6,00

PRIMI PIATTI

I CLASSICI

I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 13,00

Territorio e rivisitazione

*Tagliolini alla nostra carbonara con uovo fondente
guancialetto croccante e punte d'asparagi*

€ 15,00

*Pasta affumicata con pesto di pistacchio
acciughe Rizzoli in salsa piccante
pomodoro caramellato e battuto di basilico in olio evo*

€ 15,00

*Rosa di pasta ripiena di spalla cotta, ricotta e granella di pistacchio
salsa di parmigiano e olio di basilico*

€ 15,00

Risotto con crema di carote su fondo vegetale e nocciole del Piemonte

€ 15,00

SECONDI PIATTI

*Filetto Laetitia al trito aromatico con miele, ginepro e bacche rosa
su letto di radicchio trevigiano e patate al forno*
€ 25,00

*Filetto dei Mille al carbone vegetale ed erbe aromatiche
con salsa di patate alle acciughe*
€ 20,00

*Pancia di maiale in bbq su pan dolce
cipolla caramellata e asparagi al burro*
€ 18,00

*Punta di Parma un po' diversa
punta di vitello piastrata su cubo di patate e jus di manzo*
€ 18,00

*Burger di ceci con rapa rossa e farro
su crema di piselli e tapioca
polvere di limone bruciato e sfere di basilico*
€ 16,00

PROPOSTA DI PESCE

Piovra arrostita con spuma di patate

€ 18,00

PappardellArt con mitili e pesce in guscio

€ 18,00

*Filetto di rombo su pavé di patate
con salsa di finocchi e fiori di zafferano*

€ 18,00

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 € 3,00

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.