

ANTIPASTI

<i>Fiori di Zucca farciti alla ricotta e acciughe panati in semi di sesamo e maionese alla mandorla</i>	€ 15,00
<i>Lingua salmistrata su crostone di pan brioche tostato con la dolcebrusco</i>	€ 14,00
<i>Pomodori Piccadilly con bufala destrutturata crema di avocado e green thuile</i>	€ 13,00
<i>Lumache ... quasi alla bourguignonne</i>	€ 14,00
Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicicoltura - San Secondo	

PARMA



<i>Il Culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana</i>	€ 18,00
<i>Il Prosciutto di Parma 30 mesi Casa Graziano</i>	€ 15,00
<i>La Spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana</i>	€ 15,00
<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>	€ 16,00
<i>La Spalla cotta calda di San Secondo con salsa di mele</i>	€ 14,00
<i>La giardiniera</i>	€ 6,00

PRIMI PIATTI



I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 15,00

Ravioli d'anatra su crema di rapa bianca e salsa di basilico € 15,00

*Pasta Affumicata, fusilloni al pesto di pistacchio
salsa di basilico e pomodoro caramellato* € 15,00

*Il tortello bugiardo: tributo alle filiere di Parma
acciughe – pomodoro – pasta - latte - prosciutto* € 15,00

*Tagliolini con crema di asparagi polvere di liquirizia
caprino e nocciole tostate* € 15,00

*Il Risotto Carbonaro,
uovo guanciaie pecorino ennese* € 15,00

SECONDI PIATTI

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

€ 26,00

*Coppa
marinatura: katsuobushi - fagioli all'occhiello - soja
su cubo di patata arrostita*

€ 20,00

*Il Filetto dei Mille in carbone vegetale e aromi su crema di patate,
cetriolo marinato con sfere di basilico*

€ 18,00

*Petto d'anatra alla Saba e mele con topinambur al forno
e mostarda di mele*

€ 20,00

Rollé di coniglio con la sua coscia porro bbq e agretti al burro

€ 20,00

*Uovo poché su crema di parmigiano reggiano
pan brioche e asparagi*

€ 16,00

Alcuni prodotti sono lavorati freschi, abbattuti e conservati a temperatura negativa

Per intolleranze o esigenze alimentari non esitate a rivolgervi al personale

PROPOSTA DI PESCE

- Trota Ikejime da noi marinata con crema di fave e frutti di bosco*
€ 16,00
- Spaghetti al nero di seppia con burro affumicato ostriche al
microplane e la loro acqua*
€ 18,00
- Ombrina Green su crostone tostato, piselli, prezzemolo e aneto*
€ 22,00

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.