

## ANTIPASTI

<i>Orto fritto</i>	€ 14,00
<i>I carciofi del Convento con crema d'uovo e polvere di limone bruciato</i>	€ 13,00
<i>Lingua salmistrata su crostone di pan brioche tostato con la dolcebrusco</i>	€ 14,00
<i>Un Cavolo di Piatto vellutata di cavolo bianco, cavolo giallo e zafferano, cavolo viola saltato e guanciale croccante oppure al Katsuobushi...decidi tu</i>	€ 12,00
<i>Lumache ... quasi alla bourguignonne</i>	€ 14,00
Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicoltura - 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>I tortelli di erbetta alla parmigiana</i>	€ 14,00
<i>I tortelli di zucca al burro e parmigiano reggiano dop</i>	€ 14,00
<i>Anolini in brodo</i>	€ 15,00
<i>Bauletti di ricotta su vellutata di zucca e ristretto di lambrusco</i>	€ 15,00
<i>Il tortello bugiardo: tributo alle filiere di Parma acciughe – pomodoro – pasta - latte - prosciutto</i>	€ 15,00
<i>Tagliolini con tartufo nero</i>	€ 18,00
<i>Il Risotto con cavolo cappuccio viola e battuto di cavolo nero essiccato</i>	€ 15,00

## **SECONDI PIATTI**

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

€ 25,00

*Cinghiale al cioccolato e petali di polenta*

€ 18,00

*Cilindro di Bollito con le sue salse il purè e il suo brodo*

€ 22,00

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

€ 20,00

*Cotoletta di sedano rapa ai semi di sesamo  
con carote, daikon e zucchine marinate al melograno  
e pepe sichuan*

€ 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

<i>Trota Ikejime da noi marinata con crema di fave e frutti di bosco</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti al nero di seppia con burro affumicato e ostriche al microplane e la loro acqua</i>	€ 16,00
<i>Filetto di scorfano con farcia della sua carne e gamberi avvolti in verza con lenticchie nere e verza viola fermentata</i>	€ 20,00

## PER FINIRE

<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
<i>Coperto € 3,00</i>	

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.

## DESSERT

<b>Dolce Tobia</b>	€ 9,00
<i>Sfera ai 3 cioccolati con crumble di cacao salato e namelaka</i>	
<b>Amande di cioccolato</b>	€ 9,00
<i>Cioccolato alla mandorla e latte di mandorla con cuore di passion fruit e mela e salsa zabaione</i>	
<b>Castagne e cachì</b>	€ 9,00
<b>Gelato alla crema</b> <i>di nostra produzione con le sue salse</i>	€ 8,00
<b>Crema fresca allo yogurt con insalata di frutta</b>	€ 6,00
<b>Irish coffee con pasticceria della casa</b>	€ 12,00
<i>After dinner cocktail a base di caffè whiskey e panna</i>	
<b>Infuso di Limone e Tiglio</b> <i>digestivo e disinettante</i>	€ 4,00
<b>Infuso di Ciliegia e Mirtilli</b> <i>fresco e dissetante</i>	€ 4,00
<b>Infuso agli Agrumi misti</b> <i>dissetante al palato</i>	€ 4,00
<b>Infuso Digestivo</b> <i>Finocchio, anice, liquirizia, cannella</i>	€ 4,00

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