

12 Monaci

Catering & Banqueting

ANTIPASTI

Girotondo di verdure con fonduta di parmigiano e pera dolceacida

€ 12,00

Soffiato di Parmigiano foderato di Culaccia di Rossi ®

€ 12,00

Battuta di Fassona con salsa di avocado e crumble di pane alle acciughe e rosmarino

€ 14,00

I SALUMI DEL TERRITORIO

Il culatello di Zibello con riccioli di burro € 13,00

Il prosciutto di Parma € 11,00

La spalla cruda di Palasone € 13,00

La spalla cotta tiepida € 12,00

La spalla cotta tiepida con mostarda € 14,00

Selezione di salumi misti € 13,00

I nostri Sott'oli € 10,00

PRIMI PIATTI

La TRADIZIONE e GLI OMAGGI AL TERRITORIO



I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 12,00

I tortelli di zucca con burro fuso e parmigiano

€ 12,00

Anolini in brodo

€ 12,00

Ravioli della Duchessa in cestino di Parmigiano Reggiano al tartufo nero

€ 13,00

*Omaggio alla Bassa: Cannellone giallo e nero
con pieno di ricotta e culatello e ragù di strolghino pois di pomodoro e piselli*

€ 15,00

In Onore di Verdi: Risotto allo zafferano con salsa di midollo

€ 13,00

SECONDI PIATTI

*Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa su letto di radicchio trevigiano
con rondelle di patate al panko nero*
€ 20,00

Cinghiale con cioccolato e uvetta e petaloni di polenta fritta
€ 16,00

*Piccione in doppia cottura petto affumicato in vasocottura e coscia al forno
con cipolla caramellata*
€ 16,00

*Guancialini di maialino da latte brasati al vino passito
con polvere di zenzero caramello al rosmarino e crema di patate alla panna acida*
€ 16,00

Coscia d'Oca con cialdina di riso Venere fois gras e mostarda di ciliegie
€ 16,00

PROPOSTA DI PESCE

*Piovra arrostita su letto di valeriana e bufala destrutturata
con olio rosso al triplo concentrato*
€ 16,00

Risotto alle rape rosse crema di roquefort e cappesante con cristalli di sale al limone
€ 13,00

Tagliolini alla vaniglia con gamberoni in salsa teryaki
€ 16,00

Crema di zucca con baccalà confit e cardamomo
€ 16,00

*Ricordo di Bruno
l'anguilla, un pesce della nostra terra in chiave moderna*
€ 18,00

DESSERT

La Dolce Viola

Cialda di riso viola croccante con crème de cassis al mascarpone e violetta di Parma

€ 8,00

Il Dolce Tobia

Semisfera di ganache al cioccolato con cioccolato fondente blanc satin e copertura di nero fondente

€ 8,00

Mojito quasi solido

cremoso al cioccolato bianco su gelatina di menta gelato al lime e gelato al rhum

€ 8,00

Oro di Parma

finto pomodoro di cremoso al parmigiano con inserto di pomodoro candito e crumble di mandorle al cardamomo

€ 8,00

VentiVenti

fondo croccante di cioccolato e fior di sale, cremoso al caffè biscuit al cacao inzuppato al rum, chantilly allo zabaione mousse al gianduia

€ 8,00

Piccola pasticceria della casa con zabaione caldo

€ 6,00

Composta di frutta

€ 6,00