

ANTIPASTI

*Asparagi con uova in bassa temperatura
con fondutina di Parmigiano Reggiano e chips di riso nero*
€ 12,00

Fiori di zucca farciti alla ricotta e acciughe con crema di peperone
€ 12,00

Lollipop di strolghino in tempura con Emilia bbq e avocado
€ 12,00

Pan brioche con cipolla caramellata pancia di maialino alla griglia misticanza e salsa di mirtili
€ 13,00

I SALUMI DEL TERRITORIO 

<i>Il culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana</i>	€ 14,00
<i>Il prosciutto di Parma San Pietro K59 oltre 22 mesi</i>	€ 12,00
<i>La Culaccia di Fontanellato® Salumificio Rossi</i>	€ 12,00
<i>La spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana</i>	€ 13,00
<i>Il salame e lo strolghino F.lli Dallatana</i>	€ 10,00
<i>La spalla cotta tiepida Squisito</i>	€ 12,00
<i>La spalla cotta tiepida con mostarda</i>	€ 14,00
<i>Selezione di salumi misti</i>	€ 14,00
<i>I nostri sott'oli</i>	€ 10,00

PRIMI PIATTI

 *I tortelli di erbetta alla parmigiana*
€ 12,00

La fregola con caprino fresco noci pecan e salsa di basilico
€ 12,00

Ravioli rossi di ricotta e ortiche e la nuova formula di panna prosciutto e piselli
€ 13,00

Tagliolini al limone gratinati in forno con sfilacciato di agnello
€ 14,00

*La Pasta affumicata, fusilloni con pesto di pistacchio e acciughe
con pomodoro caramellato e guanciaie spadellato*
€ 13,00

SECONDI PIATTI e i loro contorni

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

€ 20,00

*Intercosta di maiale iberico laccata con insalatina di lenticchie
lemon grass aceto di riso e sakè*

€ 16,00

Cubi di coniglio fritto con aglio nero verdure in carpione e salsa tartara 2.0

€ 16,00

Faraona

18+

*Il petto con la sua ala marinato al tabacco con caffè e whisky di torba
su letto di puntarelle*

€ 16,00

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

€ 16,00

PER FINIRE

*Selezioni di formaggi di diversa origine e stagionatura
accompagnati da mostarda e salse*

€ 12,00

Tre stagionature di Parmigiano Reggiano dal Caseificio Gennari

€ 12,00

PROPOSTA DI PESCE

Pappa al pomodoro con piovra stracciatella e corallo verde

€ 16,00

Gamberoni su julienne di verdure croccanti in salsa teryaki

€ 15,00

*Trilogia di Corzetti colorati con emulsione di cozze e vongole
e crema di patate ai molluschi*

€ 12,00

*Risotto alle rape rosse crema di roquefort e cappesante
con cristalli di sale al limone*

€ 13,00

*Salmone gratinato alla ricotta e agrumi
con salsa di mais e porri al bargnolino*

€ 16,00

Coda di rospo con patate all'essenza di cardamomo

€ 18,00

DESSERT

Amande

Sfera di cioccolato amande e latte di mandorla con cuore di passion fruit e mela

€ 8,00

Mojito quasi solido

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

€ 8,00

DolceMente

Dessert alla rosa con sfera di cioccolato e disco di croccante

€ 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

La Mono CheeseCake

€ 8,00

Gelato di nostra produzione

alla crema con fili di caramello

€ 6,00

Composta di frutta

€ 6,00