

12 Monaci

Catering & Banqueting

ANTIPASTI

La mia bourguignonne
€ 13,00

Fiore di zucca fritto e farcito con mozzarella e acciughe e crema di avocado
€ 12,00

Pane arrostito con uovo barzotto osmosi di rapa rossa in storione
su letto di tenera insalata stellata
€ 12,00

Tartare di Fassona con gelatina di ribes
acciughe Rizzoli e polvere di olio evo olive & mandarino Coppini Arte Olearia
€ 12,00



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

Il prosciutto di Parma
€ 11,00

La spalla cruda di Palasone
€ 12,00

La Culaccia di Rossi®
€ 10,00

Il salame di Felino
€ 9,00

La spalla cotta tiepida
€ 10,00

La spalla cotta tiepida con mostarda
€ 13,00

Selezione di salumi misti
€ 12,00

PRIMI PIATTI



I tortelli di erbetta alla parmigiana
€ 12,00

*Delizie di ricotta con vellutata di piselli julienne di prosciutto piastrato
salsa di rapa rossa e polvere di fiore di zucca*
€ 12,00

*Tagliolini di grani antichi del nostro territorio
con bouquet di verdure senapate e pomodoro in vaso cottura*
€ 11,00

*Ravioli rossi di ricotta e ortiche
su letto di bufala e salsa di basilico*
€ 12,00

*Lo scrigno di Parma
Pasta sfoglia con ravioli ripiena al pomodoro e fondata di Parmigiano Reggiano DOP*
€ 12,00

Risotto al tarassaco con nocciole tostate e salsa di Parmigiano
€ 13,00

*Bottoni con pieno di crema al pomodoro e mascarpone con fonutina di formaggio
e crumble di pane alle acciughe*
€ 13,00

Spaghetti artigianali con garum moderno pesto alla menta e pane antico tostato
€ 12,00

SECONDI PIATTI

Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa su letto di radicchio trevigiano
€ 20,00

*Costolette di agnello in graniglia di pistacchio
con insalata tenera e salsa di finocchio*
€ 15,00

Quaglia in doppia cottura: cosce fritte e petto laccato con mostarda di ciliegie
€ 15,00

Tomahawk alla piastra
€ 5,00\hg

*Gratin di parmigiano su filetto di coniglio
con punte d'asparago e crema di patate viola*
€ 14,00

Selezione di formaggi con miele e mostarde
€ 12,00

CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	€ 4,00
<i>Insalata di stagione</i>	€ 4,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 5,00
<i>Pinzimonio</i>	€ 7,00
<i>Chips di patate viola</i>	€ 5,00

12 Monaci

Catering & Banqueting

LA NOSTRA PASTICCERIA

La Dolce Iris, un quadro di dolci

€ 10,00

La Dolce Viola

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

€ 8,00

Mojito quasi solido

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

€ 8,00

10% crema di latte 100% frutta

€ 5,00

DolceMente al sentore di rosa

Disco di pralinato alla nocciola e di sablé

sfera di cioccolato ripieno di mango liquido cremoso al lampone e cremoso allo yuzu

€ 8,00

*Piccola leccornia: vasetto con sabbia di cioccolato
pasta di nocciole, semifreddo zabaione e cioccolato*

€ 5,00

Il gelato alla crema di una volta di nostra produzione con fili di caramello

€ 6,00

La composta di frutta

€ 6,00