

## Antipasti


<i>Insalata Emiliana di insalatina tenera, acciughe Rizzoli, scaglie di parmigiano prosciutto essiccato e nostri sott'oli</i>	€ 10,00
<i>Marinata di Fassona Piemontese a "KM 0" all' anice stellato con salsa allo jogurt greco e frutti bosco e gelatina al ribes</i>	€ 11,00
<i>Lumache alla bourguignonne, piatto KM 0</i>	€ 12,00
<i>Sandwich di parmigiano croccante con paté di fegato d'oca e marmellata di cipolle di Tropea e salsa di bargnolino</i>	€ 10,00

### *I salumi*



<i>Il culatello di Zibello con riccioli di burro</i>	€ 13,00
<i>Il prosciutto di Parma</i>	€ 11,00
<i>La spalla cruda di Palasone</i>	€ 12,00
<i>La Culaccia di Rossi®</i>	€ 10,00
<i>Il salame di Felino</i>	€ 9,00
<i>La spalla cotta tiepida</i>	€ 10,00
<i>La spalla cotta tiepida con mostarda</i>	€ 13,00
<i>I salumi misti</i>	€ 12,00

## Primi Piatti

<i>I tortelli di erbetta alla parmigiana</i>		€ 12,00
<i>I tortelli di zucca con burro fuso e parmigiano</i>		€ 12,00
<i>Pappardelle di farina di Kamut® con ragù di lumache e olio al timo</i>		€ 12,00
<i>Pisarei di farina integrale con vellutata di asparagi pomodorini essiccati al miele e guanciaie spadellato</i>		€ 12,00
<i>Pasta artigianale Teti con pomodorini datterini, i gialli Sicilia e accughe Double Delicius</i>		€ 11,00
<i>Ravioli rossi di ricotta e ortiche con salsa di basilico carta di Parmigiano Reggiano e perle di pomodoro</i>		€ 12,00
<i>Tagliolini fini di farro con polvere di funghi prosciutto essiccato e spuma di cipolle di Parma</i>		€ 12,00



*Alcuni piatti possono essere preparati con pasta senza glutine*

*Il personale di sala Vi illustrerà eventuali proposte fuori carta*

*Saremo lieti di presentarVi inoltre piatti fuori carta*

*In base all'offerta del mercato potrebbero esserci variazioni sul menù o materie prime surgelate*

## Secondi piatti

<i>Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa su letto di radicchio trevigiano</i>	€ 18,00
<i>Costolette di agnello in graniglia di pistacchio con insalata tenera e salsa di basilico</i>	€ 15,00
<i>Quaglia farcita con pieno alla parmigiana e salsa di bargnolino</i>	€ 14,00
<i>Tonno di coniglio in vaso alle erbe aromatiche con julienne di verdure scottate in agrodolce</i>	€ 14,00
<i>Tomahawk alla piastra</i>	€ 5,00\hg

## Un po' di Pesce

<i>Capasante gratinate alla curcuma e brunoise di verdure all'olio EVO</i>	€ 12,00
<i>Piovra al sentore di arrosto con gelato al pomodoro e insalata stellata</i>	€ 14,00
<i>Guazzetto di Coda di Rospo con fiori di zucca essiccati e polvere di gamberi</i>	€ 16,00
<i>Un ricordo da bambino..storione dorato con maionese di Evo al lime accompagnato da chips di patate</i>	€ 16,00
<i>Selezione di formaggi con miele e mostarde</i>	€ 12,00
<i>Selezione di formaggi di fine pasto</i>	€ 7,00

## Contorni

<i>Patate al forno</i>	€ 4,00
<i>Insalata di stagione</i>	€ 4,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 4,00
<i>Pinzimonio</i>	€ 7,00
<i>Indivia al Porto e uvetta sultanina</i>	€ 4,00