

Antipasti

*Lumache in umido con pane di lievito madre e farro
acqua di prezzemolo montata e ratatouille di verdure*
€ 12,00

Sformatino di verdure tricolore con fonduta di taleggio
€ 12,00

Carciofi del Convento
€ 12,00

*Tartare di Fassona con gelatina di verza 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

I tortelli di zucca con burro fuso e parmigiano

€ 12,00

Anolini in brodo

€ 12,00

*Pisarei di farina integrale con vellutata di piselli
pomodorini essiccati al miele e guanciale spadellato*

€ 12,00

*Gnocchi di zucca su fonduta di Pioniere Az.Agricola biologica Iris
e ristretto di lambrusco*

€ 11,00

Ravioli della Duchessa

in cestino di Parmigiano Reggiano al tartufo nero

€ 12,00

Lo scrigno di Parma

Pasta sfoglia con ravioli ripiena al pomodoro e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP

€ 12,00

Risotto al tartufo

€ 13,00

Proposte di Pesce

Brandade su vellutata di zucca con pancetta di maiale pesante
€ 15,00

Sfera di alici con pieno di patata rossa cipolla caramellata e fiala di saba
€ 12,00

Capesanta e foie gras con salsa al peperone e chips al curry
€ 14,00

*Piovra arrostita su letto di valeriana e bufala destrutturata
con olio rosso al triplo concentrato*
€ 15,00

Ravioli di cioccolato con pieno alla zucca su storione marinato e aria di mare
€ 15,00

*Coda di rospo in guazzetto con polvere di rapa rossa
e di funghi porcini essiccati*
€ 16,00

Secondi piatti

Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa su letto di radicchio trevigiano
€ 18,00

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

Coscia d'oca in lunga cottura al profumo di ristretto di mosto d'uva
€ 15,00

Fagotto di vitella con la sua salsa su mousse di patate e tartufo nero
€ 14,00

Tomahawk alla piastra
€ 5,00

Selezione di formaggi con miele e mostarde
€ 12,00

Guancialini di maialino da latte con polvere di zenzero e caramello al rosmarino
€ 14,00

Contorni

Patate al forno
€ 4,00

Insalata di stagione
€ 4,00

Verdure alla griglia
€ 5,00

Pinzimonio
€ 7,00

Indivia al Porto e uvetta sultanina
€ 5,00

La nostra Pasticceria

Il Dolce Tobia

semisfera di ganache al cioccolato, blanc satin e copertura di nero fondente

€ 8,00

Il dolce Tito

mousse di mango su biscotto al cioccolato bianco in graniglia di pistacchi e croc en bouche

€ 8,00

Il dolce Teo

la pastasciutta non è solo un primo piatto

€ 8,00

Dolce Viola con foglio di pasta sablé

€ 8,00

Tarte Tatine con crema chantilly alla francesce

€ 8,00

Bianco mangiare con sorpresa di bargnolino e sorgo soffiato

€ 8,00

La mia pasticceria con il mio zabaione bello forte

€ 6,00

La composta di frutta

€ 6,00

*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