

ANTIPASTI

Uovo poché su fonduta di Parmigiano Reggiano dop e tartufo nero
€ 14,00

Carciofi del Convento
€ 12,00

Orto fritto e sorpresa... con accompagnamento di burro alla fava tonka
€ 12,00

Lumache ... quasi alla bourguignonne
€ 14,00

Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicicoltura - San Secondo

I SALUMI DEL TERRITORIO



<i>Il Culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana</i>	€ 16,00
<i>Il Prosciutto di Parma oltre 22 mesi</i>	€ 13,00
<i>La Spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana</i>	€ 14,00
<i>La Spalla cotta calda con salsa di mele</i>	€ 14,00
<i>La Culaccia di Fontanellato Salumificio Rossi</i>	€ 14,00
<i>Il Salame e lo Strolghino F.lli Dallatana</i>	€ 10,00
<i>5 Salumi selezionati dai nostri chef</i>	€ 15,00
<i>La giardiniera</i>	€ 6,00

PRIMI PIATTI



I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 12,00

I tortelli di zucca con burro fuso e parmigiano reggiano

€ 12,00

Anolini in brodo

€ 12,00

*Bauletti di ricotta su vellutata di zucca Violina** ristretto di Lambrusco
e parmigiano reggiano*

€ 15,00

***Az. Agricola Bernazzoli* Piatto condiviso nel progetto **Il Cuoco e il Contadino** con la collaborazione di Parma Quality Restaurants e Confagricoltura per la promozione della sostenibilità in cucina attraverso la valorizzazione di prodotti a Km 0

Tagliolini al Tartufo Nero

€ 15,00

Cannellone giallo e nero ripieno di culatello e ricotta con ragù bianco di strolghino

€ 15,00

*Il Risotto alle polveri di Parma, di Prosciutto di Parma dop polvere di funghi
porcini essiccati e salsa di fichi*

€ 15,00

*Forza Quattro, su fonduta di caciotta delle nostre colline
cappelletto rosso con ripieno di ricotta e ortiche
cappelletto verde con ripieno di stracotto
cappelletto giallo con ripieno di pomodoro
cappelletto nero con ripieno di zucca*

€ 14,00

SECONDI PIATTI

*Filetto Laetitia al trito aromatico miele, ginepro e bacche rosa
su letto di radicchio trevigiano e patate al forno*

€ 23,00

Cinghiale al cacao con petali di polenta croccante

€ 16,00

Cilindro di Bolliti con il purè le sue salse e il suo brodo

€ 20,00

Punta di Parma un po' diversa

punta di vitello piastrata su cubo di patate e jus di manzo

€ 16,00

La Faraona dei Mille con mousse di sedano rapa e nocciole tostate

€ 18,00

PER CHI NON VUOLE CARNE

*Cotoletta di sedano rapa con maionese alla rucola
mousse di melanzane, crema di caprino e sferizzato*

€ 16,00

12 Monaci
Catering & Banqueting

PROPOSTA DI PESCE

Un'insolita Seppia

Con dentro un salmone con dentro un'acciuga con dentro un vegetale e olio alla rucola

€ 15,00

Tagliolino alla cascara con granchio blu e crema

di porri allo zafferano

€ 16,00

Rombo con cavolo affumicato e marinato al Brandy

€ 18,00

PER FINIRE

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

€ 15,00

Tre stagionature di Parmigiano Reggiano dal Caseificio Gennari

€ 12,00

12 Monaci
Catering & Banqueting

DESSERT

La Dolce Iris

€ 14,00

Consigliato per 2 persone

Mini Tobia

€ 8,00

Sfera al cioccolato con copertura di nero fondente su crumble di cacao salato e namelaka allo yuzu

La Dolce Viola

€ 8,00

*Cannolo di riso con namleaka al caramello e all'essenza di Violetta di Parma
su base croccante di mais alla mandorla e gel di mirtilli*

Il Dolce Tito

Croqueline con spuma allo zabajone, salsa di mango e mou di caramello su pastina di sablé

€ 8,00

Il Dolce Teo, la pasta non è solo un primo piatto

Pasta soffiata con crema di mascarpone su coulis di fragole e grattugia di cioccolato bianco

€ 8,00

Crema fresca allo yogurt con insalata di frutta € 7,00

Irish coffee con pasticceria della casa € 12,00

Infuso di Limone e Tiglio *digestivo e disinfettante* € 4,00

Infuso di Ciliegia e Mirtilli *fresco e dissetante* € 4,00

Infuso agli Agrumi misti *dissetante al palato* € 4,00

Coperto € 3,00

Nella stesura e nella preparazione di questo menu, il nostro intento è stato quello di rivivere la tradizione della cucina parmigiana e i suoi ingredienti in chiave moderna, seguendo la sostenibilità nella riduzione degli sprechi, nella ricerca di prodotti più vicini a noi e nell'attenzione ai consumi di produzione.