

# 12 Monaci

Catering & Banqueting

---

## ANTIPASTI

---

*Uovo poché con salsa di Parmigiano Reggiano olio di nocciole e verdure baby croccanti*  
€ 14,00

*Carciofi del Convento*  
€ 12,00

*Funghi fritti*  
€ 14,00

*Lumache ... quasi alla bourguignonne*      Piatto a Km 0 di Parizzi Elicicoltura  
€ 12,00

## I SALUMI DEL TERRITORIO

---

*Spalla cotta calda con mostarda e salsa di mele*  
€ 14,00

*Il culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana*  
€ 16,00

*Il prosciutto di Parma San Pietro K59 oltre 22 mesi*  
€ 13,00

*La spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana*  
€ 14,00

*Il salame e lo strolghino F.lli Dallatana*  
€ 10,00

*Selezione di salumi misti*  
€ 15,00

*I nostri sott'oli*  
€ 10,00

*La Nostra giardiniera*  
€ 7,00

## PRIMI PIATTI

*I tortelli di erbetta alla parmigiana*

€ 12,00

*I tortelli di Zucca*

€ 12,00

*Anolini in brodo*

€ 12,00

*Bauletti di ricotta su vellutata di zucca Violina \*\* ristretto di Lambrusco e cavolo rosso in doppia consistenza*

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

€ 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

€ 15,00

*Tagliolini al Tartufo Nero*

€ 15,00

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

€ 15,00

## SECONDI PIATTI

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

€ 23,00

*Cinghiale al cacao con petali di polenta croccante*

€ 16,00

*Cilindro dei Bolliti con le sue salse e il suo brodo*

€ 18,00

*La Trippa...*

€ 16,00

*Punta di Parma un po' diversa, punta di vitello piastrata su cubo di patate e jus di manzo*

€ 16,00

*Coscia d'oca con purè di sedano rapa e funghetti*

€ 18,00

*I guancialini di maialino da latte con caramello al rosmarino e purè di patate viola*

€ 18,00

## PROPOSTA DI PESCE

*Piovra alla piastra su crema di topinambur e pomodori caramellati*

€ 16,00

*Risotto alle rape rosse con storione marinato e crema di roquefort*

€ 18,00

*Anguilla su cilindro di polenta taragna e crema di mais*

€ 16,00

*Gamberoni con verdure croccanti e salsa teryaki*

€ 17,00

## 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

**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.**

Coperto 3 €

**12 Monaci**  
Catering & Banqueting