






LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

(le proposte possono cambiare a seconda del mercato)



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con piselli, zafferano e sesamo nero* € 16,00
-  *Tartare di tonno fresco, riso rosso, mango e capperi* € 18,00
-  *Polipo affogato* € 16,00
-  *Crudità di scampi e tombarello con emulsione al maracuja* € 23,00






PRIMI

-  *Risotto con seppie e fiori di zucca* € 16,00
- Tagliolini al nero di seppia con polpa di granchio* € 18,00
- Casereccie (pasta fatta a mano corta) con ragù di triglia di scoglio e canestrelli di Goro* € 18,00



SECONDI

- Sarde fritte con maionese al pomodoro e mille punti di prezzemolo* € 14,00
-  *Pagello pescato con fagiolini e cipolla rossa di Tropea marinata al timo limonato* € 19,00
-  *Ombrina grigliata al profumo di finocchietto, ristretto di pomodoro e zucchine* € 19,00

ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S. Ilario 30 mesi), coppa (S. Ilario 7 mesi), lardo (S. Ilario), salame e culatello (La Bastia 20 mesi)* € 15,00
-  *Piccola porzione dei salumi di Parma* € 8,00
-  *Prosciutto crudo "S. Ilario" 30 mesi* € 15,00
-  *Culatello di Zibello "La Bastia" oltre 20mesi* € 17,00
Consorzio "Antichi produttori del culatello e della spalla cruda"
- Budino di stracchino con casereccio, favette e bottarga di muggine* € 10,00
-  *Tartare di scottona "piemontese" con gazpacho di borraggine, ciliegini confit e gelee di peperoni grigliati* € 14,00

LIGHT FOOD


-  *Crema d'erbette con fiori di zucca in tempura alla ricotta ed olive taggiasche* € 11,00
-  *Brodetto di patate e champignons con crumble di Parmigiano e champignons grigliati* € 10,00


PRIMI

<i>Tortelli d'erbetta alla parmigiana</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti)</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di patate con burro e Parmigiano</i>	€ 10,00
<i>Pappardelle al ragù d'oca al coltello</i>	€ 13,00
<i>Agnoli di burrata e melanzane con salsa alla maggiorana</i>	€ 12,00


SECONDI

 *Quaglie ai funghi finferli* € 18,00

 *Maialino croccante al profumo di nocino con asparagi gratinati* € 17,00

 *Piccione alle fragole e rabarbaro con bietole al vapore* € 18,00

Punta di vitello alla parmigiana con patate ai profumi di erbe aromatiche
€ 15,00

 *Degustazione di formaggi con le nostre marmellate e mostarde*
€ 16,00

Il pane di nostra produzione e coperto € 3,00

MENU PARMIGIANO

€ 27,00

SALUMI DI PARMA E TORTA FRITTA

TORTELLI D'ERBETTA, DI ZUCCA E DI PATATE

*PUNTA DI VITELLO FARCITA ALLA PARMIGIANA
PATATE AL FORNO*

ACQUA E CAFFE'

DOLCI


Torta di mandorle (sbrisolona) con zabaione all'antica maniera € 7,00

La nostra zuppa inglese al sentore di pistacchio € 7,00

 *Semifreddo allo zabaione, amaretti e cioccolato* € 7,00

 *Semifreddo al mango, crema alla pesca bianca e soffice al fondente* € 8,00

Rotolo di pan di Spagna farcito al caprino dolce con cremoso ai lamponi e ananas caramellato € 8,00

 *Semifreddo al frutto della passione ed al bergamotto* € 7,00

VINI DA DESSERT

<i>Moscato giallo "SISSI"</i>	<i>MERAN</i>	€ 16,00
<i>Barolo chinato da Barolo</i>	<i>BARALE</i>	€ 9,00
<i>Moscato "PAS CUNTIENT" Piemonte</i>	<i>SCAGLIOLA</i>	€ 6,00
<i>EISWEIN AUSTRIA</i>	<i>KRACKER</i>	€ 15,00
<i>Passito Valpolicella BIO (poco dolce)</i>	<i>Terre di Gnirega</i>	€ 5,00
<i>Verduzzo Fiulano</i>	<i>Valchiarò</i>	€ 6,00
<i>Vin santo del chianti</i>	<i>Montanina</i>	€ 6,00
<i>TOKAJ UNGHERIA</i>	<i>Szamorodni</i>	€ 5,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	<i>COLOSI</i>	€ 7,00
<i>Sauternes</i>	<i>Saint-Helene</i>	€ 8,00
<i>Sauternes Grand Cru BARZAC</i>	<i>Chateau Rjeussec</i>	€ 15,00
<i>Recioto della Valpolicella "Argille Bianche"</i>	<i>S. Antonio</i>	€ 9,00
<i>Merlot passito UMBRIA</i>	<i>Dionigi</i>	€ 9,00
<i>Banyuls</i>	<i>D. de la Rectoire</i>	€ 8,00

