







LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE


ANTIPASTI

-  *Gamberoni marinati al pepe di Sichuan (cotti al vapore) con Borlotti e scarola* € 16,00
-  *Tartare di tonno fresco con gazpacho di lampone e galletta di orzo* € 18,00
-  *Calamari Cacciaroli affogati in chutney di peperoni rossi e vellutata di patate* € 16,00
-  *Tartare di ricciola, zafferano e topinambur* € 18,00
-  *Crudità di scampi con mousse di mandarino, lanzardo (sgombro) al dragoncello e ostrica* € 25,00








PRIMI

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

SECONDI

- Sarde fritte con maionese al pomodoro e mille punti di prezzemolo* € 14,00
- Tranci di salmone in crosta di pan brioche al carbone vegetale con cavolo viola stufato* € 20,00
-  *Ombrina con purè di broccoli e pesto di acciughe e pomodori secchi* € 19,00

ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S. Ilario 30 mesi), coppa (S. Ilario 7 mesi), lardo (S. Ilario),
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"*
-  *Crema di cavolo nero con budino al Taleggio, castagne e nocciole € 13,00*
-  *Tartare di scottona (piemontese) con emulsione di sedano e nocciole, tartufo
nero uncinato delle nostre colline € 16,00*
-  *Brodetto di patate con funghi Orecchione € 13,00*

PRIMI

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 10,00

Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti) € 10,00

Tortelli di patate con burro e Parmigiano € 10,00

Agnolotti con ripieno di fontina e verza con salsa di brasato al Barbera
€ 14,00


Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello € 13,00


Anolini in brodo di cappone € 14,00

Tagliolini al tartufo nero delle nostre colline € 15,00


SECONDI

 *Quaglia ai funghi finferli* € 18,00

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

 *Coppa di maialino ai sentori di liquirizia con cardi gratinati e cipolline glassate*
€ 17,00

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 € 7,00

 *Semifreddo al bergamotto e frutto della passione* € 8,00

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 CUNTENT" 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>Recioto di Soave 2015 "La Perlara"</i>	<i>Cà Rugate</i>	€ 8,00
<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>Passito di Pntelleria "Ben Ryè"</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 9,00
<i>Sauternes</i>	<i>Chat. Grillon</i>	€ 8,00
<i>Sauternes Grand Cru BARZAC</i>	<i>Chateau Rieussec</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