






## LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

### ANTIPASTI

-  *Gamberoni al sesamo, salsa di alghe* € 16,00
-  *Tartare di tonno con gazpacho di lamponi* € 18,00
-  *Sgombro del contadino* € 10,00
-  *Tartare di ricciola con guacamole di papaya* € 18,00
-  *Scampi con bavarese di alloro e julienne al limone* € 18,00




### PRIMI

-  *Risotto con granchio e burrata* € 18,00





*Cavatelli fatti a mano al nero con ragù di calamari, vongole e fagioli*  
€ 18,00

*(Abbinato con calice di Champagne Grand cru Blanc del Blanc Bonnet millesimo 2012)* € 12,00

### SECONDI

-  *Tranci di salmone in crosta di pan brioche al carbone con cavolo viola  
stufato* € 20,00
-  *Tranci di rombo dorato con chips di carciofi* € 19,00
-  *Tranci di 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* € 12,00
-  *Tartare di scottona (piemontese) con emulsione di sedano e nocciole* € 16,00


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>Agnolotti con ripieno di fontina e verza con salsa di brasato al Barbera</i>	€ 14,00
<i>(Abbinato con calice di Barolo docg annata 2014 di Aurelio Settimo )</i>	€ 8,00
<i>Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello</i>	€ 13,00
<i>Anolini in brodo di cappone</i>	€ 14,00


## SECONDI

 *Fararona in confit con patata viola, puntarelle e crumble di Parmigiano, cipolla bruciata* € 18,00

 *Piccione con radicchio soncino e mela Annurca* € 18,00

 *Coppa di maialino ai sentori di liquirizia con cipollotti glassati e cavoletti di Bruxelles gratinati* € 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 CAFFÈ*

## CAFFÈ

<u>Caffè espresso miscela "Toscano"</u>	<u>€ 2,00</u>
<u>Caffè Filtrato all'istante di macinato fresco (americano)</u>	<u>€ 3,00</u>
<u>Caffè espresso 100% arabica Sud America</u>	<u>€ 3,00</u>

## LE MONORIGINI

---


<i>PERGAMINO SUL DE MINAS – BRASILE</i>	€ 5,00
<i>PACAMARA GIGANTE – NICARAGUA</i>	€ 5,00
<i>MARCALA - HONDURAS</i>	€ 5,00
<i>PLANTATION MYSORE - INDIA</i>	€ 5,00
<i>BLUE MOUNTAIN - JAMAICA</i>	€ 6,00


## DOLCI


*Il nostro gelato al latte di capra con marmellata di mandarini cinesi  
O gelato alla vaniglia* € 6,00

*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, bavarese all'arancia e budino con cuore caldo al  
cioccolato* € 8,00

 *Semifreddo alla nocciola, cremoso alla nocciola e spuma al limone*  
€ 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



