






Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni ai semi di sesamo con crema di melanzane e spuma di basilico e limone candito* € 16,00
-  *Tartare di tonno con gazpacho di lamponi* € 18,00
-  *Tartare di ombrina con guacamole di papaia* € 18,00
-  *Sgombro del contadino con composta di cipolla Pavese e patè di fegato* € 14,00
- Sarde croccanti con maionese di avocado e pomodorini confit* € 15,00








PRIMI

-  *Risotto con gamberi e ricci di mare* € 20,00
- Casereccie con ragù di coda di rospo, vongole e panocchie di mare* € 18,00
- Tagliolini all'astice* € 22,00

SECONDI

- Tranci di ombrina con purea di fagiolini e orzo dorato* € 20,00
-  *Tranci di rombo, tartare di zucchine, prezzemolo e patate al nero* € 20,00
-  *Tagliata di tonno con hummus di ceci e melanzane alla plancia* € 22,00

ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S. Ilario 30 mesi), coppa (S. Ilario 7 mesi), lardo (S. Ilario), culatello (Mezzadri 24 mesi), Salame Mezzadri* € 15,00
-  *Piccola porzione dei salumi di Parma* € 8,00
-  *Prosciutto crudo "S. Ilario" 30 mesi* € 15,00
-  *Culatello di Zibello "Mezzadri" 24 mesi* € 18,00
Consorzio "Antichi produttori del culatello e della spalla cruda"
-  *Prosciutto di "Cinta Senese" allevato allo stato brado "Braditoscani"* € 18,00
-  *Tartare di scottona (piemontese) con emulsione di sedano* € 16,00
-  *Crema di asparagi con flan di piselli e stracchino* € 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

*Raviolini ceci e pecorino toscano, vellutata di spinaci , crumble di cipolla
abbrustolita e jus di vitello* € 14,00

Ravioli d'anatra su crema di peperoni e zabaione allo zafferano
€ 14,00

SECONDI

 *Piccione al Merlot, patate viola, indivia brasata e composta di finocchietto*

€ 18,00

 *Maialino da latte e "verdure verdi"*


€ 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*

€ 17,00

 *Tagliata di Irishbeef con cannellini, erbette e porro*

€ 20,00

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'





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

<i>Torta di mandorle (sbrisolona) con zabaione all'antica maniera</i>	€ 7,00
<i>La nostra zuppa inglese al sentore di pistacchio</i>	€ 7,00
 <i>Semifreddo allo zabaione, amaretti e cioccolato</i>	€ 7,00
 <i>Crème brûlée al mascarpone , cremoso di lamponi e macaron alla mousse di limone</i>	€ 8,00
 <i>Il nostro gelato alla vaniglia o al cioccolato</i>	€ 6,00
 <i>Il nostro sorbetto al bergamotto o all' uva fragola</i>	€ 6,00
 <i>Cannolo con ricotta alla siciliana , composta di fragole e sorbetto di fragole</i>	 € 7,00
 <i>Crostatina con spuma ai frutti di bosco e sorbetto ai mirtilli</i>	 € 8,00

VINI DA DESSERT

AL CALICE

<i>Moscato di Trani "ESTASI" Passito liberty 2013</i>	<i>DI FILIPPO</i>	€ 8,00
<i>Moscato giallo "SISSI"</i>	<i>MERAN</i>	€ 16,00
<i>PICOLIT</i>	<i>2015 VALCHIARO'</i>	€ 12,00
<i>Barolo chinato da Barolo</i>	<i>BARALE</i>	€ 9,00
<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>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
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>	<i>Szamorodni</i>	€ 6,00

