





## 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 ricciola con guacamole di papaia* € 18,00
- Sarde fritte con maionese di pomodoro e pomodorini confit* € 16,00









### PRIMI

- Casereccie con ragù di gallinella di mare e panocchie di mare* € 18,00
-  *Risotto ai gamberi e riccio di mare* € 22,00

### SECONDI

-  *Triglia di scoglio pescata con sformatino di caciocavallo e cavolo romanesco* € 24,00
-  *Tranci di dentice (pescato), con crema nera di patate e finferli* € 24,00


## 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 crema di parmigiano ed emulsione di sedano* € 16,00
-  *Crema di erbe con timballo di riso nero, lenticchie e crescenza* € 14,00
-  *Crema di zucca con sformatino di ricotta, funghi cardoncelli, fiori di zucca e granella di nocciole* € 14,00

## 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>Cappellacci di patate e tartufo nero con crema di cavolo bianco e crumble di Parmigiano</i>	€ 15,00
<i>Raviolini ceci e pecorino toscano, vellutata di spinaci, crumble di cipolla abbrustolita e jus di vitello</i>	€ 14,00
<i>Ravioli d'anatra con crema di Porcini e vellutata di cavolo nero</i>	€ 15,00


## 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 farcita 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 crema di cannellini , erbette e porro*  
€ 20,00

 *Coscia d'oca nel suo fondo ai funghi porcini con purea di sedano rapa e cipolle Borrettane glassate*  
€ 24,00

*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

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


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

 *Crème brûlée al mascarpone , cremoso di lamponi e macaron alla mousse di limone* € 8,00

 *Il nostro gelato alla vaniglia* € 6,00

 *I nostri sorbetti al bergamotto o al mirtillo* € 6,00

*Cannolo con ricotta alla siciliana , composta di fragole e sorbetto di fragole*  
€ 7,00

 *Semifreddo alla mandorla tostata, cremoso al fondente e sorbetto al mandarino* € 9,00

## VINI DA DESSERT

AL CALICE

<i>Moscato di Trani "ESTASI" Passito liberty 2013</i>	DI FILIPPO	€ 8,00
<i>Moscato giallo "SISSI"</i>	MERAN	€ 16,00
<i>PICOLIT</i>	2015 VALCHIARO'	€ 12,00
<i>Barolo chinato da Barolo</i>	BARALE	€ 9,00
<i>EISWEIN AUSTRIA</i>	KRACKER	€ 15,00
<i>Passito Valpolicella BIO (poco dolce)</i>	Terre di Gnirega	€ 5,00
<i>Verduzzo Fiulano</i>	Valchiarò	€ 6,00
<i>Recioto di Soave 2015 "La Perlara"</i>	Cà Rugate	€ 8,00
<i>Vin santo del chianti</i>	Montanina	€ 6,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	COLOSI	€ 7,00
<i>Passito di Pntelleria "Ben Ryè"</i>	Donnafugata	€ 10,00
<i>Sauternes</i>	Chat. Grillon	€ 8,00
<i>Sauternes Grand Cru BARZAC</i>	Chateau Rieussec	€ 15,00
<i>Recioto della Valpolicella "Argille Bianche"</i>	S. Antonio	€ 9,00
<i>Recioto della Valpolicella 2009</i>	Brigaldara	€ 13,00
<i>Merlot passito UMBRIA</i>	Dionigi	€ 9,00
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>	Szamorodni	€ 6,00



