





Le nostre proposte di pesce



ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con soffice di cacao e burrata, composizione di funghi cardoncelli* € 17,00
-  *Tartare di tonno con gazpacho di lamponi* € 18,00
-  *Baccalà mantecato in brodo di riso nero, fili di porro croccanti, essenza d'arancia* € 16,00









PRIMI

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

SECONDI

-  *Triglia di scoglio pescata, passatina di ceci, capperi e soncino croccanti* € 24,00
-  *Tranci di dentice dorato (pescato) con topinambur, chips di carciofi ed emulsione d'aglio nero* € 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, composta di cipolla pavese e crema di parmigiano* € 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>Anolini in brodo</i>	€ 14,00
<i>Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello</i>	€ 13,00
<i>Ravioli di fagioli Borlotti, fontina e verza in vellutata di verza</i>	€ 13,00


SECONDI


 *Piccione al Merlot, patate viola, indivia brasata e composta di finocchietto*
€ 18,00

 *Coppa di maialino da latte, mela annurca, radicchio alla birra e millefoglie di patate*
€ 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 sformatino di caciocavallo e puntarelle* € 20,00
Accompagnato da calice di Barolo "Aurelio Settimo" del 2014 € 9,00

 *Coscia d'anatra al forno nel suo fondo di porcini, cipolline borettanne glassate e purea di sedano rapa*
€ 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


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


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

 *Il nostro gelato alla vaniglia* € 6,00

Il nostro sorbetto al frutto della passione o al bergamotto € 6,00

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

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

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

Il nostro panettone al lievito madre , accompagnato dal gelato al rhum
€ 9,00

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>	€ 10,00
<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>Recioto della Valpolicella 2009</i>	<i>Brigaldara</i>	€ 13,00
<i>Merlot passito UMBRIA</i>	<i>Dionigi</i>	€ 9,00
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>	<i>Szamorodni</i>	€ 6,00

