





## Le nostre proposte di pesce




### ANTIPASTI

-  *Gamberoni croccanti con soffice di cacao e burrata, composizione di fungo cardoncello* € 18,00
-  *Tartare di tonno con spuma di bufala e ciliegini secchi sott'olio, polvere di capperi* € 18,00
-  *Tartare di ricciola, gazpacho di peperoni verdi e melone giallo* € 18,00
- Sarde fritte con maionese alle olive taggiasche* € 18,00








### PRIMI

- Ravioli al nero con gamberi ed orata, vellutata di piselli* € 18,00
-  *Risotto con seppia, ostrica, finocchietto e limone candito* € 22,00

### SECONDI

-  *Filetti di rombo con melanzana violina, pomodorini confit e crema di scarola* € 22,00
-  *Filetti di salmerino con salsa di patate e lemongrass* € 22,00
-  *Filetti di triglia con porcini, flan di zucca e gremolada* € 22,00

## ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S.Ilario 36 mesi), coppa (S.Ilario 7 mesi), lardo (S.Ilario), culatello (Mezzadri 24 mesi), Salame Giuberti* € 15,00
-  *Piccola porzione dei salumi di Parma* € 9,00
-  *Prosciutto crudo "S.Ilario" 36 mesi* € 17,00
-  *Culatello di Zibello "Mezzadri" 24 mesi* € 18,00  
*Consorzio "Antichi produttori del culatello e della spalla cruda"*
-  *Tartare di manzo (razza Marchigiana), composta di cipolla pavese e crema di parmigiano* € 16,00
-  *Vellutata di cavolo viola con sformatino di fagioli all'occhio* € 14,00  
*(senza panna)*
-  *Filan di porri con crema amara di tarassaco cicoria e rucola(senza panna), accompagnato con indivia sauté* € 14,00

## PRIMI


*Tortelli d'erbetta alla parmigiana* € 12,00

*Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti)* € 12,00

*Tortelli di patate con burro e Parmigiano* € 12,00

*Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello* € 14,00

*Fagottini ripiene di taleggio e patate (pasta fresca ripiena) su salsa di salvia e zafferano con pancetta croccante* € 14,00


 *Crema di erbe con timballo di riso rosso della Lomellina e lenticchie (senza panna)* € 14,00


*Anolini in brodo* € 14,00

## SECONDI

*Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate ai profumi di erbe aromatiche* € 16,00

 *Coscia d'anatra con cicoria, catalogna e purea di prugne e barbabietola* € 22,00

 *Spalla di maialino da latte croccante con taccole, cipolle borettane e pesto di tarassaco* € 20,00

 *Tagliata di manzo, entrecôte, (Irish beef) con sformatino di caciocavallo e spinacini (DRY AGED 2 mesi)* € 23,00

*Selezione di formaggi di piccoli produttori con nostre marmellate e mostarde (Taleggio, Salva cremasco, i formaggi d'alpeggio della Valle d'Aosta : robiola di pecora, fontina d'alpeggio, Gran gessato d'Ayas, Laneige de brebis, Bon blu d'Ayas)* € 17,00

*Pane di nostra produzione e coperto* € 3,00

## *CAFFÈ'*

*Caffè espresso miscela "Toscano" € 2,00*

*Caffè espresso 100% arabica Sud America € 3,00*

## *LE MONORIGINI*

*PERGAMINO SUL DE MINAS – BRASILE € 5,00*

*PACAMARA GIGANTE – NICARAGUA € 5,00*

*MARCALA - HONDURAS € 5,00*

*PIANTATION MYSORE - INDIA € 5,00*

*BLUE MOUNTAIN - JAMAICA € 6,00*

*ACQUA € 3,00*

## 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 o al latte di capra* € 8,00
-  *Il nostro gelato al limone candito* € 8,00
-  *Il nostro sorbetto alla pesca bianca e Franciacorta o sorbetto al frutto della passione* € 6,00
-  *Crème brûlée al mascarpone, cremoso ai frutti di bosco ,macaron alla mousse di limone* € 8,00
-  *Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto* € 8,00

## VINI DA DESSERT

### *AL CALICE*

<i>Malvasia dell'Emilia passito BIO</i>	<i>ALDINI</i>	€ 6,00
<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>MOSCATO da uve surmature</i>	<i>2016 RIZZI</i>	€ 12,00
<i>Barolo chinato da Barolo</i>	<i>BARALE</i>	€ 9,00
<i>Passito "Accordo" uve Terlina</i>	<i>GARDA 2020 Le Morette</i>	€ 7,00
<i>EISWEIN AUSTRIA</i>	<i>KRACKER</i>	€ 15,00
<i>Passito Valpolicella BIO (poco dolce)</i>	<i>Terre di Gnirega</i>	€ 5,00
<i>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>	€ 10,00
<i>Sauternes Grand Cru BARZAC</i>	<i>Chateau Rjeussec</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 "Dolci parole" - Maremma</i>	<i>Tenuta Dodici</i>	€ 12,00
<i>TOKAJ UNGHERESE</i>	<i>Szamorodni</i>	€ 7,00

