



Le nostre proposte di pesce


ANTIPASTI

 *Gamberoni croccanti con quenelle di patate affumicate
e funghi cardoncelli* € 18,00


 *Tartare di tonno con sedano rapa, crumble di nocciole e zenzero* € 18,00

Sarde fritte (deliscate) con maionese alle olive taggiasche € 18,00

PRIMI








 *Risotto(con riso Carnaroli "Acquerello" invecchiato) con calamari, cavolo
viola ed emulsione di seppia* € 22,00

SECONDI

 *Filetti di triglia con crema di topinambur e radicchio brasato* € 22,00


Tranci di ricciola con soufflè di carciofi e salsa all'aglio nero € 24,00
(piatto senza glutine se si elimina il soufflè di carciofi)


ANTIPASTI

-  *Prosciutto crudo (S. Ilario 36 mesi), coppa (S. Ilario), lardo (Mezzadri), culatello (Mezzadri 24 mesi), Salame Giuberti* € 15,00
-  *Piccola porzione dei salumi di Parma* € 9,00
-  *Prosciutto crudo "S. Ilario" 36 mesi* € 17,00
-  *La culaccia di Giuberti stagionata 23 mesi* € 17,00
-  *Culatello di Zibello "Mezzadri" 24 mesi* € 18,00
Consorzio "Antichi produttori del culatello e della spalla cruda"
-  *Carpaccio di coppa di maiale (taglio di carne) da noi affumicato con mango e valeriana* € 14,00
-  *Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi, azienda agricola "La Riana"* € 10,00


LIGHT FOOD

ANTIPASTI

 *Flan di porri con crema amara di tarassaco , cicoria e rucola
accompagnato con indivia sauté* € 14,00

 *Sformatino di radicchio, patate e brie su vellutata di fagioli Borlotti*
€ 14,00

PRIMI

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

PRIMI

<i>Tagliolini al tartufo fresco raccolto sulle nostre colline</i>	€ 18,00
<i>Tortelli d'erbetta alla parmigiana</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di zucca (con zucca Violina ed amaretti)</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di patate con burro e Parmigiano</i>	€ 12,00
<i>Anolini in brodo di manzo e cappone</i>	€ 15,00
<i>Fagottini ripiene di pecorino rosso di Pienza e patate(pasta fresca ripiena) su salsa di salvia e zafferano con pancetta croccante</i>	€ 14,00
<i>Pappardelle al ragù d'oca tagliato al coltello</i>	€ 14,00

SECONDI

-  *Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate ai profumi di erbe aromatiche* € 18,00
-  *Coscia d'anatra con Borrettane glassate al miele, cavolo nero , salsa di castagne* € 22,00
- Brasato al Barbera con flan di zucca e verza al vapore* € 18,00
-  *Tagliata di manzo, entrecôte, (Irish beef) con sformatino di caciocavallo , spinacini (DRY AGED 2 mesi)* € 23,00
-  *Selezione di formaggi di piccoli produttori con nostre marmellate e mostarde* € 17,00
- Pane di nostra produzione e coperto* € 3,00

CAFFÈ

Caffè espresso miscela "Toscano" € 2,50

Caffè espresso 100% arabica Sud America € 3,50

LE MONORIGINI


PERGAMINO SUL DE MINAS – BRASILE € 6,00


PACAMARA GIGANTE – NICARAGUA € 6,00

MARCALA - HONDURAS € 6,00

ACQUA € 3,00

DOLCI

 *Il nostro gelato alla vaniglia* € 7,00


 *Il nostro gelato al limone candito* € 8,00


 *Il nostro sorbetto di fragola e bergamotto* € 6,00


 *Il nostro sorbetto al mirtillo e grappa Of* € 7,00

Sbrisolona (torta secca di mandorle) con zabaione al marsale € 7,00

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

 *Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto* € 8,00

 *Crème brulée al mascarpone, cremoso ai frutti rossi e spuma ai frutti di bosco*
€ 8,00

 *Budino di nocciole caldo con cremoso al fondente e gelato al mandarino candito* € 9,00

VINI DA DESSERT

AL CALICE

<i>Malvasia dell'Emilia passito BIO</i>	<i>ALDINI</i>	€ 6,00
<i>MERLINO</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	€ 10,00
<i>(vino rosso fortificato da uve lagrein con aggiunta di Brandy Pojer e Sandri invecchiato oltre 10 anni)</i>		
<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>Recioto di Soave 2015 "La Perlara"</i>	<i>Cà Rugate</i>	€ 8,00
<i>Vin Santo del Chianti classico</i>	<i>2016 DIEVOLE</i>	€ 9,00
<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</i>	<i>BARZAC Chateau Rieussec</i>	€ 15,00
<i>Recioto della Valpolicella 2009</i>	<i>Brigaldara</i>	€ 13,00
<i>Recioto della Valpolicella 2020 – in anfora</i>	<i>ZARDINI</i>	€ 16,00
<i>Merlot passito "Dolci parole" - Maremma</i>	<i>Tenuta Dodici</i>	€ 12,00

TOKAJ UNGHERESE

Szamorodni

€ 7,00

Passito bianco della Valpolicella (poco dolce)

Gnirega

€ 7,00

ELENCO ALLERGENI

Comunicare al personale di sala l'intolleranza ai seguenti allergeni



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



*ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI*



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO