

I SALUMI DEL TERRITORIO

Il Culatello di Zibello dei Fratelli Dallatana

16

Spalla Cruda di Palasone

15

Il Prosciutto di Parma
della Famiglia Galloni

14

Salame e Strolghino di Roncole Verdi

10

Selezione di salumi misti

15

ANTIPASTI

Carciofi del convento
12

Caciotta emiliana in pastella di grano saraceno e farina di mais
con maionese ai funghi
11

*Vellutata di zucca Violina *Az. Agr. Bernazzoli*
con pan brioche, lingua salmistrata, mostarda e quinoa soffiata*
12

Spalla cotta calda con salsa di mele
12

Le tre stagionature di Parmigiano Reggiano
dal Caseificio Gennari
12

Selezione di formaggi di diversa origine e stagionatura
accompagnati da mostarda e salse
12



PRIMI

Tortelli di erbetta alla parmigiana
13

Tortelli di zucca
13

Anolini in brodo
13

Cannelloni al Culatello gialli e neri con ragù di Strolghino
14

*Risotto alla zucca Violina *Az. Agr. Bernazzoli*
con fonduta di Parmigiano e mostarda di bambù senapato*
13

Tagliolini al tartufo nero
15

Mantecato di miglio con lumache, salsa di peperone e lattuga
14

**Piatto condiviso nel progetto "Il cuoco e il contadino" ideato da
Confagricoltura e Parma Quality Restaurants nella promozione
della sostenibilità in cucina con prodotti a KMO**

SECONDI

Cinghiale al cioccolato con petali di polenta

18

Capretto alle erbe con puntarelle, Noccula dell'Az. Apinomia
e salsa di frutti di bosco

16

La punta di Parma moderna

15

Guancia di manzo con verdure baby marinate
al ristretto di Barbera

16

La tradizione

Cotechino con zabaione

15

Piovra con stracciatella e lamelle di sedano rapa

18

Gamberoni con verdure croccanti e salsa teriyaki

18

Coperto €3