

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

12

Selezione di salumi misti

15

Giardiniera

5

ANTIPASTI

Pancia di maiale cotta al bbq
pan brioche e salsa ai porri

15

Trota marinata
crema di finocchio e pesto di rucola

14

Pepite di coniglio, cipolla caramellata
crema di yogurt e cetrioli

12

La mia bourguignonne di lumache

14

Tre stagionature di Parmigiano Reggiano
dal Caseificio Gennari

12

Selezione di formaggi di diversa origine e stagionatura
accompagnati da mostarde e salse

15

PRIMI

Tortelli di erbetta alla parmigiana

12

Tortelli di patate
crema di champignon e polvere di porcini

12

Raviolo Stella alle ortiche
salsa ai tre pomodori marinata e salsa di basilico

14

Fusillone con vellutata di piselli
guanciaie croccante e pomodori caramellati

13

Tagliolini agli asparagi in crema e saltati
crumble alle acciughe e polvere di rapa rossa

13

Risotto al tarassaco e nocciole
con medaglione di Parmigiano Reggiano 70 mesi
Caseificio Gennari in omaggio ai suoi 70 anni

14

SECONDI

La punta di Parma moderna

16

Coscia d'Oca confit

crema di melanzane e olio alla menta

16

Tartare di manzo *Romagnola*

con triade del Metitteraneo

acciuغه, capperi e sale

16

Piovra piastrata con stracciatella

coriandolo e rapa bianca alla paprika

18

Cotoletta di sedano rapa

insalata croccante e maionese ai mirtilli

13

Coperto €3

DOLCI

Insalata di frutta
e crema di yogurt

6

Mojito quasi solido
menta, cremoso al cioccolato bianco
gelato al lime e aroma di rum

6

Gelato alla crema
crumble di sbrisolona e spuma di zabaione

6

Sbrisolona con farina di bambù
con o senza zabaione

6 / 8

Mini Tobia
sfera ai tre cioccolati, crumble salato
e namelaka al lampone

8

Perla
semifreddo allo champagne, inserto al melograno
su tartelletta di mango e pistacchio

8