



Atto Primo

LOSPETTACOLODEL CIBO

ANTIPASTI

Torta Fritta <i>tirata al momento</i>	€ 4.00
Giardiniera Artigianale <i>del Podere Pizzavacca</i>	€ 5.00
Culatello di Zibello <i>stagionatura minima 18 mesi</i>	€ 18.00
Selezione dei nostri Salumi	€ 12.00
Selezione dei nostri Salumi con Culatello di Zibello	€ 15.00
Prelibatezze Emiliane <i>Prosciutto Crudo nostra Riserva, Gorgonzola e Pere, Parmigiano Reggiano 24 mesi Caseificio Dotti con Riduzione di Aceto Balsamico, Polenta Fritta</i>	€ 10.00
Degustazione Verticale di Parmigiano Reggiano <i>Parmigiano Reggiano Caseificio Dotti, 3 stagionature: 14 mesi, 24 mesi, 30 mesi</i>	€ 10.00
Tartare di Fassona <i>battuta al coltello, con verdure croccanti di stagione</i>	€ 12.00
Tuorlo d'Uovo Croccante <i>polenta taragna alla piastra, asparagi scottati e fonduta al gorgonzola</i>	€ 10.00
La Panatura di Gambero <i>frittura di code di gambero, con salsa agrodolce</i>	€ 10.00
La Pancetta <i>pancetta di maiale affumicata, cotta a bassa temperatura, puré di patate viola e fiocchi di rafano</i>	€ 12.00
Servizio e Coperto	€ 2.00

PRIMI PIATTI

Tortello della Tradizione Parmigiana <i>ripieno di erbe e ricotta, con burro, salvia e Parmigiano Reggiano</i>	€ 11.00
Mezzelune e Selvaggina <i>pasta all'uovo ripiena con stracotto di capriolo e salsa di vino rosso e mirtili</i>	€ 12.00
Pisarei e Fasò 2.0 <i>gnocchetti di farina di grano duro, salsa di Pachino e pancetta, crema di borlotti e cipolla fritta</i>	€ 10,00
Gnocco di Canapa <i>fatto in casa con farina di canapa, mantecato con burro al tartufo, su crema di porcini</i>	€ 12.00
Spaghetto Verrigni alla Mediterranea <i>tonno saltato, pomodorino fresco, capperi, olive taggiasche e basilico</i>	€ 11.00
Tagliolini al Pesto di Fagiolini <i>con scaglie di ricotta salata e mandorle tostate</i>	€ 10.00

MENÙ BAMBINI

Pasta all'uovo fatta in casa <i>al nostro sugo di pomodoro</i>	€ 6.00
Hamburger alla Griglia <i>con patatine fritte</i>	€ 7.00

SECONDI PIATTI

Filet-Burger Gourmet <i>hamburger 100g alla griglia, media cottura, pane al sesamo, fontina, pomodoro, insalata, cetriolo, con patate fritte</i>	€ 10.00
Il nostro Rollé di Pollo Arrosto <i>salsa ai frutti rossi, spinaci al burro</i>	€ 13.00
Lingottino di Suino <i>filetto arrosto, bardatura di pancetta piacentina, riduzione di passito e fichi, verdure saltate</i>	€ 16.00
Secreto di Maialino Iberico <i>sottospalla di maialino iberico alla griglia, lenticchie rosse in umido e confettura di cipolle rosse</i>	€ 16.00
Tentacolo del Mediterraneo <i>polpo alla griglia su crema di ceci e basilico, spinacini, pomodori secchi e sfere di patate</i>	€ 16.00
Filetto di Orata Scottato <i>in crosta di pomodoro secco, salsa di carote e crema di zucchine</i>	€ 16.00

SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA

Tomahawk - Costata saporita con osso <i>da 800g a 1.200g, servita con patate fritte</i>	€ 5.50/hg
Strip Loin - Controfiletto di Manzetta in tagliata <i>250g, servita con misticanza e pomodorini</i>	€ 18.00
Cube Roll - Entrecôte di Scottona <i>300g, marezzatura intensa, servita con caponatina di verdure in agrodolce</i>	€ 20.00

CONTORNI

Insalata Mista <i>insalata riccia, pomodorino, cetriolo, cipolla marinata</i>	€ 4.00
Caponata di Verdure in Agrodolce <i>melanzane, peperoni, zucchine, cipolle</i>	€ 4.00
Patate Croccanti	€ 4.00
Spinaci al Burro <i>spinaci freschi appena spadellati</i>	€ 4.00

DOLCI

Panna Cotta Classica <i>con salse della casa a scelta: ai frutti di bosco, al cioccolato, al caramello, al caffè</i>	€ 6.00
Eclair <i>farcito con pasticcera agli agrumi e amarene sciroppate</i>	€ 6.00
Millefoglie di Frolla <i>con crema di cioccolato bianco caramellato e frutti di bosco</i>	€ 6.00
Rocher al Cocco <i>perle di mascarpone al cocco, terra di cioccolato fondente, coulis di frutti di bosco e salsa al caffè</i>	€ 6.00
Sbrisolona Tradizionale <i>con coppetta di zabaione</i>	€ 5.00
Coppa di Gelato al Fior di Latte <i>nostra produzione, con meringhe friabili</i>	€ 4.50
Piccola Pasticceria <i>fantasia di dolci fatti in casa</i>	€ 6.00
Tiramisù Classico	€ 5.00