



Atto Primo

LO SPETTACOLO DEL CIBO

MENU SPECIFICO

PER LE INTOLLERANZE AL GLUTINE

ANTIPASTI

Selezione dei nostri Salumi	€ 12.00
Selezione dei nostri Salumi, con Culatello di Zibello 18 mesi	€ 15.00
Culatello di Zibello stagionatura minima 18 mesi	€ 18.00
Giardiniera Artigianale del Podere Pizzavacca	€ 5.00
Prelibatezze Emiliane Prosciutto Crudo di Parma nostra Riserva, Gorgonzola e Pere, Parmigiano Reggiano 24 mesi Caseificio Dotti con Riduzione di Aceto Balsamico	€ 10.00
Degustazione Verticale di Parmigiano Reggiano Parmigiano Reggiano Caseificio Dotti 3 diverse stagionature: 14 mesi, 24 mesi, 30 mesi	€ 10.00
Tartare di Fassona battuta al coltello, con verdure croccanti di stagione	€ 12.00
La Pancetta pancetta di maiale affumicata, cotta a bassa temperatura, purè di patate viola e fiocchi di rafano	€ 12.00

PRIMI PIATTI

Tortelli della Tradizione Parmigiana * ripieno di erbe e ricotta, con burro, salvia e Parmigiano Reggiano	€ 11.00
Tagliatella alla Mediterranea * tonno saltato, pomodoro fresco, capperi, olive taggiasche e basilico	€ 11.00
Riccioli al Pesto di Fagiolini * con scaglie di ricotta salata e mandorle tostate	€ 10.00

SECONDI PIATTI

Il nostro Rollé di Pollo Arrosto salsa ai frutti rossi, spinaci al burro	€ 13.00
Lingottino di Suino Filetto arrosto, bardatura di pancetta piacentina, riduzione di passito e fichi, verdure saltate	€ 16.00
Secreto di Maialino Iberico sottospalla di maialino iberico alla griglia, lenticchie rosse in umido e confettura di cipolle rosse	€ 16.00

Filet-Burger Gourmet	€ 10.00
<i>Hamburger 100g alla griglia, media cottura, pane senza glutine fontina, pomodoro, insalata, cetriolo</i>	
Tentacolo del Mediterraneo	€ 16.00
<i>polpo alla griglia su crema di ceci e basilico, spinacini, pomodori secchi</i>	

SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA

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

CONTORNI

Insalata mista	€ 4.00
<i>insalata riccia, pomodorini, cetriolo, cipolla marinata</i>	
Caponata di Verdure in Agrodolce	€ 4.00
<i>melanzane, peperoni, zucchine, cipolle</i>	
Spinacio al burro	€ 4.00
<i>spinaci freschi appena spadellati</i>	

DOLCI

Coppa di Gelato al Fior di Latte	€ 4.50
<i>nostra produzione, con meringhe friabili</i>	
Panna Cotta Classica	€ 6.00
<i>con salse a scelta: frutti di bosco, cioccolato, caramello, caffè</i>	
Rocher al Cocco	€ 6.00
<i>perle di mascarpone al cocco, scaglie di cioccolato fondente, coulis di frutti di bosco e salsa al caffè</i>	

* prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine

MENÙ BAMBINI

Tagliatelle * € 6.00
al nostro sugo di pomodoro

LE NOSTRE PIZZE *

Margherita <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte</i>	€ 6.50
Napoli <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe</i>	€ 7.50
Marinara <i>passata di polpa di pomodoro, olio all'aglio, origano</i>	€ 5.50
Bufala <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella di bufala</i>	€ 9.50
Spalla Cotta e Bufala <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, Spalla Cotta di San Secondo</i>	€10.50
Crudo <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo</i>	€ 10,00
Parmigiana <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo, Parmigiano Reggiano, rucola</i>	€ 10.50
Contadina <i>mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, pomodori secchi, basilico</i>	€ 9.50
Campana <i>mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia</i>	€ 9.50
Quattro Stagioni <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, champignons, carciofi, salsiccia, gorgonzola</i>	€ 9.50
Capricciosa <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, champignons, carciofi, prosciutto cotto</i>	€ 9.50
Diavola <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante</i>	€ 8.50
Boscaiola <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, champignons, salsiccia, Parmigiano Reggiano</i>	€ 9.50
Rustica <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, cipolla rossa</i>	€ 10.50
Vegetariana <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorino fresco, verdure grigliate</i>	€ 9.50
Schiaccia con <i>Olio Extra Vergine di Oliva e Origano</i>	€ 5.50

Servizio e Coperto, compreso pane* o gallette di mais € 2.00

* prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine