



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 <i>stagionatura minima 18 mesi</i>	€ 18.00
Giardiniera Artigianale <i>del Podere Pizzavacca</i>	€ 5.00
Prelibatezze Emiliane <i>Prosciutto Crudo di Parma nostra Riserva, Gorgonzola e Pere, Parmigiano Reggiano 24 mesi Caseificio Dotti con Aceto Balsamico</i>	€ 10.00
Degustazione Verticale di Parmigiano Reggiano <i>Parmigiano Reggiano Caseificio Dotti 3 diverse 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

PRIMI PIATTI

Tortelli della Tradizione Parmigiana * <i>ripieno di erbe e ricotta, con burro, salvia e Parmigiano Reggiano</i>	€ 11.00
Tagliatella alla Mediterranea * <i>tonno saltato, pomodoro fresco, capperi, olive taggiasche e basilico</i>	€ 11.00
Riccioli al Gorgonzola * <i>mantecati al gorgonzola e polvere di speck</i>	€ 10.00
Tagliatelle al Ragù di Cervo * <i>funghi porcini e pioppini saltati, julienne di pomodori secchi</i>	€ 10.00

SECONDI PIATTI

Il nostro Rollé di Pollo Arrosto <i>salsa ai frutti rossi, spinaci al burro</i>	€ 13.00
Lingottini di Suino <i>Filetto arrosto, bardatura di pancetta piacentina, riduzione di passito e fichi, cime di broccoletti saltati</i>	€ 16.00
Cosciotto d'Anatra <i>accompagnato da chutney di mele e zenzero, con verdure arrosto</i>	€ 14.00
Trancetto di Salmone Scozzese al Forno <i>marinatura all'origano, media cottura, con crema di broccoli, vellutata di carote e verdure di stagione</i>	€ 16.00

* prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine

SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA

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

CONTORNI

Insalata mista insalata riccia, pomodorini, cetriolo, cipolla marinata	€ 4.00
Caponata di Verdure melanzane, peperoni, zucchine, cipolle	€ 4.00
Patate croccanti fragranti patate al rosmarino	€ 4.00
Spinacio al burro spinacini freschi appena spadellati	€ 4.00

DOLCI

Coppa di Gelato al Fior di Latte nostra produzione, con meringhe friabili	€ 4.50
Panna Cotta alla Vaniglia con salsa al caramello e Marron Glacé	€ 6.00
Il Sorbetto dell'Atto Primo solo la frutta fresca di stagione, acqua e un po' di zucchero	€ 4.50
I nostri Cioccolatini cioccolato belga, nei tre tipi: al latte, fondente 70%, bianco	€ 4.50

- *prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine*

MENÙ BAMBINI

Tagliatelle * al nostro sugo di pomodoro	€ 6.00
Hamburger alla griglia servito con patatine fritte	€ 7.00

LE NOSTRE PIZZE *

Margherita pomodoro, mozzarella	€ 6.50
Napoli pomodoro, capperi, acciughe	€ 7.50
Marinara pomodoro, olio all'aglio, origano	€ 5.50
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala	€ 8.50
Spalla Cotta e Bufala pomodoro, mozzarella di bufala, Spalla Cotta di San Secondo	€ 9.50
Crudo pomodoro, mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma nostra Riserva	€ 8.50
Parmigiana pomodoro, mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma nostra Riserva, Parmigiano Reggiano, rucola	€ 9.50
Atto Primo mozzarella di bufala, verdure grigliate, pomodorini freschi, origano	€ 9.00
Campana pomodoro, mozzarella, friarielli, olive, salsiccia	€ 9.00
Quattro Stagioni pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, salsiccia, gorgonzola	€ 9.00
Capricciosa pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto	€ 9.00
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8.50
Boscaiola pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, Parmigiano Reggiano	€ 9.50
Speciale pomodoro, mozzarella, salame piccante, fontina, cipolla, peperoni	€ 9.00
Servizio e Coperto , compreso pane* o gallette di mais	€ 2.00

* prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine