



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

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 Gorgonzola * mantecati al gorgonzola e polvere di speck	€ 10.00
Tagliatelle al Ragù di Cervo * funghi porcini e pioppini saltati, julienne di pomodori secchi	€ 10.00

SECONDI PIATTI

Il nostro Rollé di Pollo Arrosto salsa ai frutti rossi, spinaci al burro	€ 13.00
Lingottini di Suino Filetto arrosto, bardatura di pancetta piacentina, riduzione di passito e fichi, cime di broccoletti saltati	€ 16.00
Cosciotto d'Anatra accompagnato da chutney di mele e zenzero, con verdure arrosto	€ 14.00
Trancetto di Salmone Scozzese al Forno marinatura all'origano, media cottura, con crema di broccoli, vellutata di carote e verdure di stagione	€ 16.00
Tentacolo del Mediterraneo polpo alla griglia su crema di ceci e basilico, spinacini, pomodori secchi	€ 16.00

SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA

Tomahawk - Costata saporita con osso da 800g a 1.200g, servita con spinaci al burro	€ 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 in agrodolce	€ 20.00

CONTORNI

Insalata mista insalata riccia, pomodorini, cetriolo, cipolla marinata	€ 4.00
Caponata di Verdure in Agrodolce melanzane, peperoni, zucchine, cipolle	€ 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
Semifreddo al Croccantino con salsa al cioccolato e cialda di croccante	€ 5,00
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	€ 7.00

LE NOSTRE PIZZE *

Margherita passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte	€ 6.50
Napoli passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe	€ 7.50
Marinara passata di polpa di pomodoro, olio all'aglio, origano	€ 5.50
Bufala passata di polpa di pomodoro, mozzarella di bufala	€ 8.50
Spalla Cotta e Bufala passata di polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, Spalla Cotta di San Secondo	€ 9.50
Crudo passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo	€ 8.50
Parmigiana passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo, Parmigiano Reggiano, rucola	€ 9.50
Contadina mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, pomodori secchi, basilico	€ 9.00
Campana passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, olive, salsiccia	€ 9.00
Quattro Stagioni passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, salsiccia, gorgonzola	€ 9.00
Capricciosa passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto	€ 9.00
Diavola passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	€ 8.50
Boscaiola passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia, Parmigiano Reggiano	€ 9.50
Rustica passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, cipolla, scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 9.50
Vegetariana passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorino fresco, verdure grigliate	€ 9.00
Schiaccia con Olio Extra Vergine di Oliva e Rosmarino	€ 5.50
Servizio e Coperto , compreso pane* o gallette di mais	€ 2.00

* prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine