



# **Atto Primo**

LO SPETTACOLO DEL CIBO

**MENU SPECIFICO**

**PER LE INTOLLERANZE AL GLUTINE**

## **ANTIPASTI**

<b>Selezione dei nostri Salumi</b>	€ 12.00
<b>Selezione dei nostri Salumi, con Culatello di Zibello 18 mesi</b>	€ 15.00
<b>Culatello di Zibello</b> stagionatura minima 18 mesi	€ 18.00
<b>Giardiniera Artigianale</b> del Podere Pizzavacca	€ 5.00
<b>Prelibatezze Emiliane</b> Prosciutto Crudo di Parma nostra Riserva, Gorgonzola e Pere, Parmigiano Reggiano 24 mesi Caseificio Dotti con Riduzione di Aceto Balsamico	€ 10.00
<b>Degustazione Verticale di Parmigiano Reggiano</b> Parmigiano Reggiano Caseificio Dotti 3 diverse stagionature: 14 mesi, 24 mesi, 30 mesi	€ 10.00
<b>Tartare di Fassona</b> battuta al coltello, con verdure croccanti di stagione	€ 12.00
<b>Tavolozza di Mare</b> gamberi e polpo scottati e crudità di tonno accompagnati da crema di avocado, salsa agrodolce e verdure saltate	€ 13.00

## **PRIMI PIATTI**

<b>Tortelli della Tradizione Parmigiana *</b> ripieno di erbe e ricotta, con burro, salvia e Parmigiano Reggiano	€ 11.00
<b>Tagliatella alla Mediterranea *</b> tonno saltato, pomodoro fresco, capperi, olive taggiasche e basilico	€ 11.00
<b>Riccioli al Pesto di Basilico *</b> Gnocchi di patate fatti in casa al pesto di basilico, alici del mar Cantabrico, pomodorini confit, burrata e pinoli tostati	€ 10.00

## **SECONDI PIATTI**

<b>Il nostro Rollé di Pollo Arrosto</b> salsa ai frutti rossi, spinaci al burro	€ 13.00
<b>Lingottini di Suino</b> Filetto arrosto, bardatura di pancetta piacentina, riduzione di passito e fichi, cime di broccoletti saltati	€ 16.00
<b>Tronchetto di Vitello</b> controfiletto di vitello alla griglia, salsa ai lampon e misticanzai	€ 18.00
<b>Orata al Cocco</b> filetto di orata scottato con copertura al cocco, crema di finocchio, spinaci al burro	€ 16.00
<b>Tentacolo del Mediterraneo</b> polpo alla griglia su crema di ceci e basilico, spinacini, pomodori secchi	€ 16.00

## **SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA**

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

## **CONTORNI**

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

## **DOLCI**

<b>Coppa di Gelato al Fior di Latte</b> nostra produzione, con meringhe friabili	€ 4.50
<b>Gelato al Cocco</b> granella di nocciola e cioccolato fondente su salsa alla vaniglia	€ 6.00
<b>Il Sorbetto dell'Atto Primo</b> solo la frutta fresca di stagione, acqua e un po' di zucchero	€ 4.50
<b>I nostri Cioccolatini</b> cioccolato belga, nei tre tipi: al latte, fondente 70%, bianco	€ 4.50

\* prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine

## **MENÙ BAMBINI**

<b>Tagliatelle *</b> al nostro sugo di pomodoro	€ 6.00
<b>Hamburger alla griglia</b>	€ 7.00

## **LE NOSTRE PIZZE \***

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

\* prodotto specificamente formulato per persone con intolleranza al glutine