



Atto Primo

LO SPETTACOLO DEL CIBO

ANTIPASTI

Torta Fritta <i>tirata al momento</i>	€ 3.50
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
Uova Croccanti <i>salsa di Parmigiano tartufata e nuvola di patate</i>	€ 10.00
La Panatura di Gambero <i>frittura di code di gambero, con salsa agrodolce</i>	€ 10.00
Tavolozza di Mare <i>gamberi e polpo scottati, alice fritta e crudità di tonno accompagnati da crema di avocado, salsa agrodolce e verdure saltate</i>	€ 13.00
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
Anolino ai Tre Pomodori <i>ripieno tradizionale, saltati con ciliegini e basilico, su salsa di pomodoro San Marzano e pesto secco al pomodoro</i>	€ 10.00
Pisarei e Fasò 2.0 <i>gnocchetti di farina di grano duro, salsa di Pachino e pancetta, crema di borlotti e cipolla frita</i>	€ 10,00
Gnocco al Pesto di Basilico <i>Gnocchi di patate fatti in casa al pesto di basilico, alici del mar Cantabrico, pomodorini confit, burrata e pinoli tostatati</i>	€ 10.00
Spaghetto Verrigni alla Mediterranea <i>tonno saltato, pomodorino fresco, capperi, olive taggiasche e basilico</i>	€ 11.00
Tagliolino Acciughe e Cime di Rapa <i>su crema di piselli, gambero e seppioline saltate</i>	€ 12.00

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 € 10.00
hamburger 100g alla griglia, media cottura, pane al sesamo, fontina, pomodoro, insalata, cetriolo, con patate fritte

Il nostro Rollé di Pollo Arrosto € 13.00
salsa ai frutti rossi, spinaci al burro

Lingottini di Suino € 16.00
filetto arrosto, bardatura di pancetta piacentina, riduzione di passito e fichi, cime di broccoletti saltati

Tronchetto di Vitello € 18.00
controfiletto di vitello alla griglia, salsa ai lamponi, sfogliata di patate croccanti e rucola fritta

Tentacolo del Mediterraneo € 16.00
polpo alla griglia su crema di ceci e basilico, spinacini, pomodori secchi e sfere di patate

Orata al Cocco € 16.00
filetto di orata scottato con copertura al cocco, crema di finocchio, spinaci al burro, vele di pane all'origano

SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA

Tomahawk - Costata saporita con osso € 5.50/hg
da 800g a 1.200g, servita con patate fritte

Strip Loin - Controfiletto di Manzetta in tagliata € 18.00
250g, servita con misticanza e pomodorini

Cube Roll - Entrecôte di Scottona € 20.00
300g, marezzatura intensa, servita con caponatina di verdure in agrodolce

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
Spinacio al Burro <i>spinacini freschi appena spadellati</i>	€ 4.00

DOLCI

Bonet al Cioccolato Fondente <i>su salsa al passion fruit e frutta fresca</i>	€ 6.00
Gelato al Cocco <i>vele di frolla, granella di nocciola e cioccolato fondente su salsa alla vaniglia</i>	€ 6,00
Burger Cake <i>pan brioche farcito con gelato alla nocciola, accompagnato da frutta fresca e salsa di fragole homemade</i>	€ 6.00
Millefoglie di Frolla <i>con crema di cioccolato bianco caramellato e frutti di bosco</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
Il Sorbetto dell'Atto Primo <i>solo la frutta fresca di stagione, acqua e un po' di zucchero</i>	€ 4.50
I nostri Cioccolatini <i>cioccolato belga, nei tre tipi: al latte, fondente 70%, bianco</i>	€ 4.50

LA “PIZZA ALLA PALA” DELL’ATTO PRIMO

Il nostro impasto è veramente unico e speciale:

***particolare**, realizzato utilizzando farine selezionate del Mulino Grassi*

***leggero**, idratato fino al 90% con acqua e pienamente alveolato*

***digeribile**, preparato con pasta madre,*

***profumato**, messo a lievitare per almeno 48 ore*

Pala al Crudo

€ 11.00

*Passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo
servito a parte*

Pala alla Parmigiana

€ 12.00

*Passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo
servito a parte, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola*

Pala San Secondo

€ 11.00

*Passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Spalla Cotta di San
Secondo*

Pala Vegetariana

€ 11.00

*Passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorino fresco,
verdure grigliate*

Pala Bufalina

€ 11.00

*Passata di polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico,
olio extravergine*

Pala al Culatello

*Passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, culatello di Zibello
servito a parte*

€ 14.00

Pala di Mare

*Passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno fumé, rucola,
pomodoro fresco*

€ 11.00

Pala Bologna

Mozzarella fior di latte, mortadella di Bologna IGP, gorgonzola

€ 10.00

Pala Margherita

Passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte

€ 9.00

La nostra Focaccia alla Pala

Farcita con Spalla Cotta di San Secondo e mozzarella fior di latte

€ 11.00

Focaccia Mediterranea

Farcita con mozzarella di bufala, pesto fresco, pomodorini e acciughe

€ 11.00

LE NOSTRE PIZZE TRADIZIONALI

Margherita <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte</i>	€ 6.00
Napoli <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe</i>	€ 7.00
Marinara <i>passata di polpa di pomodoro, olio all'aglio, origano</i>	€ 5.00
Bufala <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella di bufala</i>	€ 8.00
Spalla Cotta e Bufala <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, Spalla Cotta di San Secondo</i>	€ 9.00
Crudo <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo</i>	€ 8.00
Parmigiana <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo, Parmigiano Reggiano, rucola</i>	€ 9.00
Contadina <i>mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, pomodori secchi, basilico</i>	€ 8.50
Vegetariana <i>passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorino fresco, verdure grigliate</i>	€ 8.50

Campana passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, olive, salsiccia	€ 8.50
Quattro Stagioni passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, salsiccia, gorgonzola	€ 8.50
Capricciosa passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto	€ 8.50
Diavola passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	€ 8.00
Boscaiola passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia, Parmigiano Reggiano	€ 9.00
Rustica passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, cipolla, scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 9.00
Calzone Farcito passata di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi, gorgonzola	€ 9.00
Schiaccia con Olio Extra Vergine di Oliva e Rosmarino	€ 5.00

VARIANTI IN AGGIUNTA ALLE NOSTRE PIZZE

<i>Acciughe sott'olio</i>	€ 1.00
<i>Carciofini sott'olio</i>	€ 1.00
<i>Cipolla</i>	€ 1.00
<i>Mozzarella Fior di Latte</i>	€ 1.00
<i>Rucola</i>	€ 1.00
<i>Olive</i>	€ 1.00
<i>Patatine Fritte</i>	€ 1.00
<i>Pomodorini freschi</i>	€ 1.00
<i>Funghi Porcini sott'olio</i>	€ 1.50
<i>Salame Piccante</i>	€ 1.50
<i>Gorgonzola dop</i>	€ 1.50
<i>Peperoni grigliati</i>	€ 1.50
<i>Prosciutto Cotto</i>	€ 2.00
<i>Pancetta</i>	€ 2.00
<i>Spalla Cotta di San Secondo</i>	€ 2.00
<i>Mozzarella di Bufala dop</i>	€ 2.00
<i>Prosciutto Crudo</i>	€ 2.00
<i>Culatello di Zibello</i>	€ 3.00

BEVANDE

<i>Vino, al calice</i>	<i>S.Q.</i>
<i>Acqua Minerale San Pellegrino- Acqua Minerale Panna - 750ml</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Bibite in bottiglia o in lattina</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Birra Beck's, Corona, Ceres - 330 ml</i>	<i>€ 4.00</i>
BIRRE ALLA SPINA	
<i>Löwenbräu Chiara 20 cl</i>	<i>€ 2.50</i>
<i>Löwenbräu Chiara 40 cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Leffe Rouge Rossa 33 cl</i>	<i>€ 4.50</i>
<i>Franziskaner Weiss 30 cl</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Franziskaner Weiss 50 cl</i>	<i>€ 5.50</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 1.50</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>€ 2.50</i>
<i>Selezione di Liquori</i>	<i>S.Q.</i>
<i>A disposizione la nostra Carta dei Liquori</i>	
<i>A disposizione la nostra Carta dei Cocktails</i>	

A disposizione la nostra Carta delle Birre Speciali e Artigianali

CARTA DEI VINI

VINI DEL TERRITORIO - PARMA e PIACENZA

ROSSI FRIZZANTI

<i>Gutturnio Piacentino Doc SELEZIONE ATTO PRIMO </i>	€ 11.00
<i>Lambrusco Igp Marcello ARIOLA 375 ml </i>	€ 7.00
<i>Lambrusco Igp Marcello ARIOLA </i>	€ 13.00
<i>Lambrusco Igp Marcello ARIOLA 1500 ml </i>	€ 23.00
<i>Lambrusco Igp Marcello Millesimato ARIOLA </i>	€ 15.00
<i>Fortana Igp ARIOLA Fortanina Dolce </i>	€ 13.00
<i>Lambrusco Doc Colli di Parma I Calanchi MONTE DELLE VIGNE </i>	€ 15.00

ROSSI FERMI

<i>Gutturnio Superiore Doc SELEZIONE ATTO PRIMO </i>	€ 11.00
<i>Nabucco Igp MONTE DELLE VIGNE </i>	€ 28.00

BIANCHI FRIZZANTI

<i>Ortrugo Colli Piacentini SELEZIONE ATTO PRIMO </i>	€ 11.00
<i>Malvasia Colli Piacentini SELEZIONE ATTO PRIMO </i>	€ 11.00
<i>Malvasia Igp Forte Rigoni ARIOLA 375 ml </i>	€ 7.00
<i>Malvasia Igp Forte Rigoni ARIOLA </i>	€ 13.00
<i>Malvasia Dolce Igp Forte Rigoni ARIOLA </i>	€ 13.00

BIANCHI FERMI

<i>Malvasia Doc Colli di Parma Poem MONTE DELLE VIGNE </i>	€ 15.00
---	---------