

Ouverture... dalla nostra terra

LA NORCINERIA

Parma e i suoi gioielli -degustazione- <i>Crudo di Parma (stag. 30 mesi) Coppa di Parma - Salame Felino i.g.p.</i>	12,50
Culatello di Zibello D.o.p (stag. 18/20 mesi) <i>Podere Cabassa</i>	15,00
Prosciutto Crudo di Parma (stag. 24/30 mesi) <i>prosciuttif. Gazzolo</i>	12,00
Spalla cotta di San Secondo <i>al coltello con mostarda di pere (salumificio Grossi)</i>	12,50
Gran Concerto (Maxi tagliere per 3/4 persone) <i>Culatello con cotenna, crudo di Parma, salame Felino, coppa di Parma, spalla cotta di San Secondo</i>	39,00
Parmigiano Reggiano in scaglie (a porzione)	4,50
Torta fritta (a porzione)	3,50

LE SFIZIOSITÀ

Tortino di zucca bruciata <i>su vellutata di gorgonzola</i>	8,50
Budino di carciofi <i>con spalla cotta di San Secondo, mostarda di pere e lamelle di mandorle</i>	8,50
Flan di funghi porcini di Borgotaro <i>vellutata di patate rosse di Rusino e culaccia croccante</i>	9,50

LE TRILOGIE

Tris di polentina morbida al burro con: <i>fonduta di gorgonzola e noci crema e lamelle di tartufo e scaglie di parmigiano ragù di cinghiale a battuta di coltello</i>	13,50
--	-------

Primo tempo... dalla nostra terra

*I nostri Chef,
ci garantiscono ogni giorno la qualità delle paste fresche
nel rispetto della più antica tradizione parmense.*

ZUPPE E MINESTRE

Anolini con stracotto <i>in brodo di cappone</i>	12,50
Zuppa "Don Peppone" <i>Delicata zuppa di zucca con lamelle di funghi porcini e crostini di pane nero al rosmarino</i>	11,50

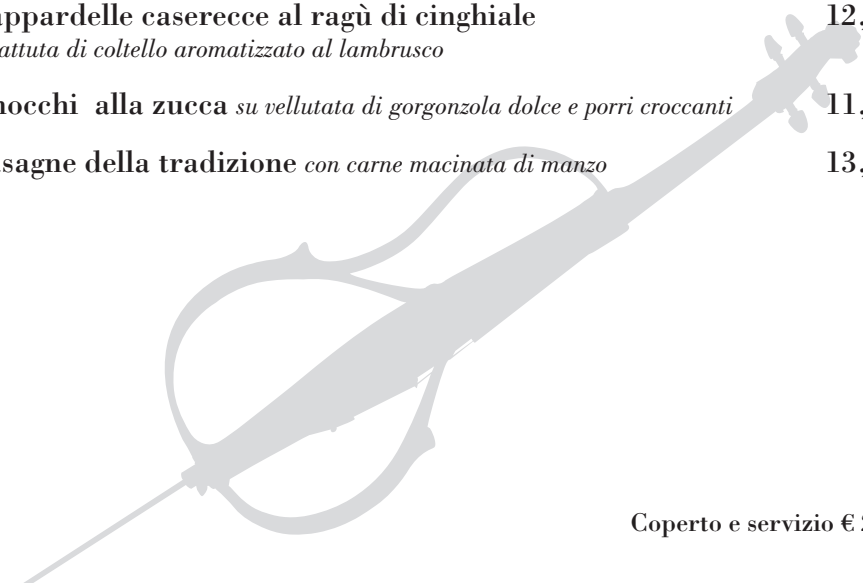
RISO E RISOTTI

Risotto alla Ravel <i>champagne e tartufo nero di Fragno</i>	16,00
Risotto Opéra <i>con culatello, asparagi, e funghi porcini</i>	13,50

LA PASTA FRESCA *di nostra produzione*

Tortelli d'erbetta	9,50
Tortelli di zucca "ricetta di Giulietta Rossi Zerbini"	11,50
Tortellacci al tartufo nero <i>su delicata di patate rosse di Rusino e asparagi croccanti</i>	16,00
Tagliolini caserecci al ragù di culatello <i>con porri croccanti</i>	12,50
Pappardelle caserecce al ragù di cinghiale <i>a battuta di coltello aromatizzato al lambrusco</i>	12,50
Gnocchi alla zucca <i>su vellutata di gorgonzola dolce e porri croccanti</i>	11,50
Lasagne della tradizione <i>con carne macinata di manzo</i>	13,00

Coperto e servizio € 2,00



Secondo tempo ... dalla nostra terra

Trilogia di "sua maestà il Maiale" degustazione **14,00**
Cotechino – Prete – Zampone con pasticcio di patate gratinate e salsa rossa e verde della nonna

Guancialino di maiale brasato al lambrusco su polentina morbida **13,50**

Stinco di maiale laccato al miele bio, in crosta di mandorle con vellutata di patate e giardiniera di verdure **13,50**

Suprema di pollo alla parmigiana **15,00**
farcita con crudo e parmigiano su crema di finocchio e marmellata di lamponi

Ossobuco di vitello in gremolata di verdure con patate pasticciate allo zafferano **17,50**

Punta di vitello alla parmigiana **15,50**

... proposte con carne di cavallo

Maria Luigia cavallo pesto naturale **9,50**

Tartare di cavallo "fai da te" capperi, cipolle rosse, delicata di senape, alici, tuorlo d'uovo **12,50**



La nostra attenzione per l'ambiente

Nel nostro locale serviamo AQua chiara ultra filtrata a km 0
ml 750 € 1,50

A richiesta:

Acqua minerale in bottiglia
ml 750 € 2,80

... le nostre specialità

Tagliata di controfiletto di manzo Black Angus "Kansas" (da 250 g. circa) **25,00**
con funghi porcini freschi

Filetto di manzo Black Angus Australia (da 250 g. circa) **27,00**
in salsa balsamica e cipolline rosse caramellate

Millefoglie di filetto di manzo **25,00**
con crema e lamelle di tartufo nero di Fragno

Accompagna il tuo piatto preferito con:

Spinaci burro e parmigiano **5,50**

Patate al forno con rosmarino **4,50**

Giardiniera dell'osteria **5,00**

Verdure alla griglia **5,50**

Insalatina di stagione **4,50**



I nostri piatti sono preparati al momento
e l'attesa richiede un attimo della Vostra pazienza

Se si soffre di allergie o intolleranze alimentari, richiedere informazioni al personale di sala.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale HACCP.

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.