

## 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>	12,00
Culatello di Zibello D.o.p (stag. 18/20 mesi)	15,00
Prosciutto Crudo di Parma (stag. 30 mesi) Prosciuttificio F.lli Galloni	12,00
Spalla cotta di San Secondo <i>al coltello con mostarda di pere (salumificio Grossi)</i>	12,00
Don Camillo <i>Mortadella, coppa dei colli, pancetta, cicciolata</i>	9,50
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>	38,00
Parmigiano Reggiano in scaglie (a porzione)	4,50
Torta frita (a porzione)	3,50

### LE SFIZIOSITÀ

Sformatino di ricotta e spinaci <i>su vellutata di parmigiano</i>	7,50
Flan di carciofi con spalla cotta di San Secondo <i>mostarda di pere e lamelle di mandorle</i>	8,50
Mosaico di verdure <i>con burrata</i>	8,50

### Le BRUSCHETTE

Bruschetta Verdi - <i>crema e scaglie di parmigiano cone crudo di Parma</i>	7,50
Bruschetta Rigoletto - <i>spalla cotta, stracchino, pomodorini e trito d'uovo sodo</i>	8,50
Bruschetta Vegetariana <i>con dadolata di verdure saltate e burrata</i>	7,50

Coperto e servizio € 2,50



## Primo tempo... dalla nostra terra

### ZUPPE E MINESTRE

Anolini in brodo di cappone	12,50
Passatelli della domenica	9,50
Zuppa Contadina <i>minestrone con maltagliati e croste di parmigiano</i>	8,50
Zuppa "Don Peppone" <i>Vellutata di zucca con lamelle di funghi porcini e crostini di pane nero al rosmarino</i>	9,50

### RISO E RISOTTI

Risotto alla Ravel <i>champagne e tartufo nero di Fragno</i>	15,00
Risotto Bacco <i>lambrusco dei colli e funghi porcini</i>	9,50
Risotto "Opéra" <i>con culatello, asparagi, e funghi porcini</i>	12,50
Savarin allo zafferano <i>e zucca con cuore di strolghino e colata di gorgonzola</i>	12,50

### LA PASTA FRESCA *nostra produzione*

Tortelli d'erbetta	9,50
Tortelli di zucca <i>"ricetta di Giulietta Rossi Zerbini"</i>	9,50
Tortellacci al tartufo nero <i>su delicata di patate e funghi porcini</i>	15,00
Tagliolini al culatello	12,00
Pappardelle al ragù di cinghiale <i>al coltello</i>	12,50
Gnocchi alla zucca <i>con porro croccante su vellutata di piselli</i>	11,50
Gnocchi di castagna <i>con crema e lamelle di pecorino dell'Appennino e noci</i>	12,50
Anolini pasticciati <i>con ragù di carne</i>	12,50
Lasagnette ai funghi porcini <i>e ragù di pasta di culatello</i>	12,00

*Gli chèf ci garantiscono ogni giorno la qualità  
delle paste fresche nel rispetto della più antica tradizione parmense.*

## Secondo tempo ... dalla nostra terra



<b>Guancialino di maiale</b> <i>brasato al lambrusco su polentina morbida</i>	13,50
<b>Filetto di maialino</b> <i>al balsamico e rosa di crudo</i>	13,00
<b>Brasato di vitello</b> <i>con maionese di nocciole e cicoria al burro</i>	14,50
<b>Petto di Faraona al forno</b> <i>con mostarda, purea di ceci e scalogno glassato all'aceto balsamico</i>	18,00
<b>Arrostò di culatello</b> <i>in salsa di malvasia con patate duchessa</i>	16,00
<b>Punta di vitello</b> <i>alla parmigiana</i>	14,50

... le carni nobili dal mondo

<b>*Tagliata di controfiletto di manzo Black Angus</b>	22,50
<b>*Filetto di manzo Black Angus Australia</b> <i>(da 250 g. circa) € 9,50 all'etto</i>	23,75 circa
<b>*Fiorentina di razza Chianina</b> <i>(da 1000 g. min) € 5,50 all'etto</i>	55,00 circa

\*Il costo delle carni nobili, viene calcolato secondo il peso effettivo prima della cottura

## LE TRILOGIE

<b>Trilogia di polentina morbida con</b> - Funghi porcini e crema di parmigiano - Ragù di cinghiale al coltello - Crema di tartufo nero	14,50
<b>Trilogia di "sua maestà il maiale"</b> <i>Mariola - Prete - Zampone con la salsa rossa e verde e purè di patate rosse</i>	13,50



## Accompagna il tuo piatto preferito con:

<b>Spinaci burro e parmigiano</b>	4,50
<b>Patate al forno al rosmarino</b>	4,50
<b>Giardiniera dell'osteria</b>	4,50
<b>Verdure alla griglia</b>	5,50
<b>Insalatina di stagione</b>	4,50
<b>Cipolline in agrodolce</b>	5,00



**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



**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.