



Anteprima

Sformatino di Parmigiano con ristretto di Lambrusco e pere speziate	€ 10,00
Budino di carciofi con bianco di strolghino e porro croccante	€ 10,00
Tortino di patate allo Zafferano con tartufo nero estivo su fonduta di parmigiano	€ 13,00
L'oro di Parma salumi tipici al taglio (<i>prosciutto crudo, salame, coppa, strolghino</i>)	€ 12,00
Culatello di Zibello D.O.P. 18/20 mesi <i>Salumificio Dalla Tana</i>	€ 16,00
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 28/30 mesi Prosciutti Galloni affinato in cantina	€ 12,00
Culaccia	€ 14,00
Prosciutto cotto selezione Amor di Cotto (<i>da suini italiani</i>)	€ 10,00
Tagliere del Contadino (<i>mortadella, pancetta e cicciolata</i>)	€ 10,00
Spalla Cotta di San Secondo	€ 11,00
Salame di Felino IGP	€ 9,00
Strolghino di Culatello <i>Salumificio Dalla Tana</i>	€ 9,00

Anteprima

Parmigiano-Reggiano D.O.P. di pianura stagionato 24 mesi con mostarda di frutta mista	€ 4,50
Parmigiano-Reggiano D.O.P. di vacche rosse di montagna, stagionato 24 mesi con mostarda di frutta mista	€ 6,00
Verticale di Parmigiano D.O.P. 24 mesi- Vacche Rosse- D.O.P. 36 mesi con mostarda di frutta mista	€ 7,00
Francobolli di Torta Fritta <i>(a porzione)</i>	€ 3,50



Coperto e Servizio € 3,00

Primo Tempo

“le nostre pastine”, ci garantiscono ogni giorno
la qualità delle paste fresche nel rispetto della più antica tradizione parmense.

Tortelli di erbette	€ 11,00
Tortelli di zucca	€ 11,00
Tortelli verdi con spalla di San Secondo	€ 12,50
Tris di tortelli (erbette, zucca, verdi)	€ 13,00
Anolini in brodo di cappone	€ 13,00
Anolini pasticciati al ragù di carne “Sorelle Picchi”	€ 12,00
Risotto alla “Giuseppe Verdi” con funghi porcini di Borgotaro, culatello d.o.p. di Zibello e asparagi	€ 13,00
Gnocchi di patate rosse di Rusino allo zafferano, vellutata di asparagi e bruciatini di prosciutto crudo	€ 13,00
Fettuccine ai funghi porcini di Borgotaro e culatello di Zibello	€ 12,00
Fettuccine al tartufo nero estivo “scorzone”	€ 15,00
Strozzapreti freschi ai tre pomodori con petali di parmigiano reggiano 24 mesi	€ 12,50
Lasagne “Dory” alla parmigiana	€ 14,00

Secondo Tempo

Le Specialità “Sorelle Picchi”

Trilogia di tartare	€ 18,00
- Patanegra	
- Fassona	
- Black Angus	
Guancialino di maiale brasato al lambrusco	€ 13,00
Filetto di maialino con fonduta di parmigiano e funghi porcini	€ 14,00
Medaglioni di filetto di maiale marinato all'arancia e caffè con soffice di patate	€ 15,00
Rosa di Parma filetto di manzo, prosciutto crudo e parmigiano	€ 25,00
Polpette al sugo riccio di Parma e peteli di Parmigiano	€ 14,00
Carrè d'agnello New Zealand panure di pepe nero e bianco	€ 20,00
Suprema di pollo croccante con ortaggi di stagione alla mediterranea	€ 16,50
Punta al forno alla parmigiana e patate al forno	€ 17,50
Occhio di bue con crema al tartufo e gola croccante	€ 11,50
Ossobuco di vitello in gremolada di verdure	€ 19,50
Ossobuco di vitello con funghi porcini	€ 21,50



Coperto e Servizio € 3,00

Le Carni Nobili

Le nostre carni sono il risultato di un'accurata selezione e ricerca.
Oggi, rappresentano una qualità tra le migliori al Mondo

Tagliata di manzo Black Angus Canada ai ferri	€ 31,00
Filetto di Black Angus Australia ai ferri	€ 29,50
Filetto di Black Angus Australia al balsamico di Modena	€ 29,50
Filetto di Black Angus Australia al pepe verde	€ 29,50
*Fiorentina di Razza Chianina certificata (1000g minimo) € 7,50hg	€ 75,00 circa

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

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.



Contorni

Pinzimonio dell'orto	€ 7,50
Insalata mista	€ 5,00
Patate arrosto	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Purè di patate	€ 6,00
Cipolline in agrodolce	€ 4,50
Cicoria brasata al peperoncino fresco	€ 5,00
Mostarda	€ 6,00

- Aida -

Menu degustazione € 35,00

L'oro di parma (degustazione di salumi tipici)
Tris di tortelli (erbetta, zucca, verdi con spalla cotta)
Guancialino di maiale brasato al lambrusco
Patate al forno
Sbrisolona con zabaione

- Nabucco -

Menu degustazione € 45,00

Culatello di Zibello D.O.P. con riccioli di burro
Tagliatelle al ragù di Strolghino di culatello
Filetto di maialino con fonduta di parmigiano e funghi porcini
Semifreddo allo zabiaone con cioccolato fondente

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



Coperto e Servizio € 3,00



Nella nostra trattoria serviamo
Pane di montagna (antica ricetta),
Micchetta di Parma,
Focaccia nera casereccia ai 5 cereali
e la nostra specialità
Biscotti salati



E' richiesta consumazione minima di 1 portata per persona



Lo staff di cucina
Salvatore del Sole, Manea Paola, Saverio Ancona, Pulizzi Francesco, Licata Fabio
