

ANTIPASTI:

Salumi tipici parmigiani:

Degustazione di salumi tipici della tradizione parmigiana	13 €
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 30/36 mesi	12 €
Culatello di Zibello D.O.P. 24/30 mesi	18 €
Salame di Felino	10 €
Degustazione di salumi di maiale nero	18 €
Prosciutto D.O.P. 30/36 mesi e Culatello D.O.P. 24/30 mesi	15 €
Culatello di maiale nero 48 mesi	28 €
Spalla cruda di maiale nero D.O.P. 60 mesi	18 €
Salame di maiale nero di Parma	12 €
Strolghino di culatello D.O.P	8 €
Lardo con magrone di Antiche Razze	10 €
Torta frita servita in abbinamento ai nostri salumi	3 €
Giardiniera di nostra produzione	3 €
Cipolline borettane in agrodolce di nostra produzione	3 €

Oltre ai salumi:

Insalata rustica (misticanza, dadolata di patate lesse con gocce di aceto balsamico IGP, pancetta croccante e scaglie di parmigiano)	11 €
Flan di asparagi su fonduta di parmigiano	13 €
Trancio di salmone <i>Upstream</i> caramellato su letto di crudité di verdure profumate allo zenzero e concassé di pomodoro	18 €

PRIMI PIATTI:

TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA DALLA NOSTRA SFOGLINA

Tortelli di erbette alla parmigiana	12 €
Tortelli di zucca alla parmigiana	13 €
Tortelli di patate alla parmigiana con tartufo nero di Fragno	18 €
Tris di tortelli (erbette, zucca e patate con tartufo nero di Fragno)	16 €
Anolini in brodo	13 €
Tagliolino al limone con ragù di branzino	15 €
Savarin di riso alla parmigiana	15 €
Gnocchi di patate con soffritto e pomodoro	12 €

SECONDI PIATTI:

Punta di vitello ripiena alla parmigiana con patate arrosto e peperonata	22 €
Coscia d'anatra all'arancia con patate arrosto	24 €
Tagliata di controfiletto di Fassona su letto di asparagi spadellati, gocce di balsamico IGP, scaglie di parmigiano e olio EVO	30 €
Filetto di Fassona bardato con culatello accompagnato da finocchi gratinati al forno	30 €
Galletto ruspante al forno con maionese fatta in casa e verdure sabbiate e spadellate	24 €
Trancio di branzino cotto al forno accompagnato da asparagi conditi con olio EVO e sale grosso	30 €
Fantasia di verdure spadellate, accompagnato da mozzarella di bufala D.O.P. con pesto al basilico	14 €

CONTORNI:

Patate arrosto	5 €
Peperonata	5 €
Insalata mista	5 €

FORMAGGI:

Parmigiano Reggiano D.O.P. 24/30 mesi	6 €
Gorgonzola dolce	6 €

DOLCI:

Il nostro gelato alla crema (in abbinamento con scaglie di cioccolato, amarene o lamponi freschi)	8 €
Sbrisolona con zabaione	8 €
Semifreddo al croccante	8 €
Torta Duchessa di Parma	8 €
Mousse al gianduia	8 €
Tiramisù scomposto sul piatto	8 €
Caffè	3 €
Liquori	5 €
Grappa	7 €
Grappa riserva	10 €
Pane e coperto	3 €
Acqua	3 €

In base alla disponibilità di mercato e alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere congelati/surgelati

È a disposizione della clientela il menù con evidenza degli allergeni contenuti