

## **ANTIPASTI:**

### *Salumi tipici parmigiani:*

Degustazione di salumi tipici della tradizione parmigiana	13 €
Prosciutto crudo di Pama D.O.P. 30/36 mesi (Prosciuttificio S.Ilario)	12 €
Culatello di Zibello D.O.P. 24/30 mesi (Podere Cadassa)	18 €
Salame di Felino (Lucedio Bocchi / Antica Corte Pallavicina)	8 €
Degustazione di salumi di maiale nero	16 €
Prosciutto D.O.P. 30/36 mesi (Prosciuttificio S.Ilario ) e Culatello D.O.P. 24/30 mesi (Podere Cadassa)	15 €
Culatello di maiale nero D.O.P. 48 mesi (Podere Cadassa)	28 €
Spalla cruda di maiale nero D.O.P. (Podere Cadassa)	18 €
Salame di maiale nero di Parma (Lucedio Bocchi / Antica Corte Pallavicina)	10 €
Strolghino di culatello D.O.P (Antica Corte Pallavicina)	8 €
Lardo con magrone di Antiche Razze (Lucedio Bocchi /Antica Corte Pallavicina)	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 zucca su fonduta di parmigiano	13 €

**PRIMI PIATTI:**

*TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA DALLA NOSTRA SFOGLINA*

Tortelli di erbe alla parmigiana	12 €
Tortelli di zucca alla parmigiana	13 €
Tortelli di patate alla parmigiana con tartufo nero di Fragno	18 €
Tris di tortelli (erbe, zucca e patate con tartufo nero di Fragno)	16 €
Anolini in brodo	12 €
Spaghettoni rustici pomodoro e basilico	12 €
Savarin di riso alla parmigiana (minimo 2 persone)	14 €
Gnocchi di patate con soffritto e ragù rosso di pasta di salame	14 €

## **SECONDI PIATTI:**

Carrello dei bolliti misti con le sue tre salse, purè di patate e mostarda di frutta	30 €
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 julienne di carote e zucchine croccanti, gocce di balsamico IGP, scaglie di parmigiano e olio EVO	30 €
Tagliata di filetto di Fassona con Olio EVO e sale grosso	30 €
Trippa alla parmigiana	16 €
Trancio di cernia con vellutata di pomodorini e tapenade di olive e acciughe	28 €
Verdure alla griglia e gratinate	14 €

## **CONTORNI:**

Patate arrosto	5 €
Peperonata	5 €
Insalata mista	5 €
Verdure ripassate	5 €

## **FORMAGGI:**

Parmigiano Reggiano D.O.P. 24/30 mesi caseificio Delfante di Ravarano	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 €
Tiramisù scomposto con cialde di cioccolato marmorizzato	8 €
Cestino di pastafrolla alle nocciole con crema chantilly, salsa al cioccolato fondente e frutti di bosco	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