

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 €
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 €
Trancio di salmone <i>Upstream</i> caramellato su letto di crudité di verdure profumate allo zenzero e concassé di pomodoro	18 €
Battuta di manzo a coltello con uovo pochè, accompagnata da verdura in pinzimonio con maionese aromatizzata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.	16 €
Cilindro di melanzana al forno su salsa di pomodoro datterino e basilico	14 €

PRIMI PIATTI:

TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA DALLA NOSTRA SFOGLINA

Tortelli di erbette alla parmigiana	12 €
Tortelli di patate alla parmigiana con tartufo nero di Fragno	18 €
Bis di tortelli (erbette e patate con tartufo nero di Fragno)	15 €
Anolini in brodo	13 €
Anolini estivi con sugo di pomodorino datterino e basilico fresco	13 €
Savarin di riso alla parmigiana	15 €
Gnocchi di patate con pesto di basilico, parmigiano, menta e prezzemolo	12 €
Tagliolini freddi con dadolata di salmone, olive taggiasche, concassé di pomodoro fresco, olio profumato al basilico	16 €

SECONDI PIATTI:

Punta di vitello ripiena alla parmigiana con patate arrosto e peperonata	22 €
Tagliata di controfiletto di Fassona su letto di misticanza di insalata, gocce di balsamico IGP, scaglie di parmigiano e olio EVO	30 €
Galletto ruspante al forno, accompagnato con maionese della casa e patate novelle profumante al timo e rosmarino	24 €
Trancio di branzino cotto al forno accompagnato da caponata di verdure conditi con olio EVO e sale grosso	30 €
Vitello tonnato	20 €
Fantasia di verdure alla griglia con mozzarella di bufala e olio profumato al basilico con pesto al basilico	15 €

CONTORNI:

Patate novelle	5 €
Peperonata	5 €
Insalata fresca di stagione	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 fragole fresche)	8€
Sbrisolona con zabaione	8€
Torta Duchessa di Parma	8€
Bavarese alla fragola	8€
Gran piatto di frutta fresca di stagione	8€
Sorbetto di nostra produzione	8€

Caffè	3€
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