

## 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<br>(misticanza, dadolata di patate lesse con gocce di aceto balsamico IGP,<br>pancetta croccante e scaglie di parmigiano)             | 11 € |
| Trancio di salmone <i>Upstream</i> caramellato su letto di crudité di verdure<br>profumate allo zenzero e concassé di pomodoro                         | 18 € |
| Battuta di manzo a coltello con uovo pochè, accompagnata da verdura in<br>pinzimonio con maionese aromatizzata all'aceto balsamico di Modena<br>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 funghi porcini   | 18 € |
| Bis di tortelli (erbette e patate con funghi porcini)   | 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<br>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<br>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<br>(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