

ANTIPASTI

*Uovo poché su fonduta di Parmigiano Reggiano dop e asparagi sauté
con thuille al cardamomo* € 13,00

***Az. Agricola Cresta Rossa, galline allevate a terra*

*Fiori di zucca farciti con ricotta e acciughe panati
con semi di sesamo e maionese al basilico* € 13,00

*Pan brioche tostato con cipolla caramellata e pancia
di maialino bbq con salsa di mirtillo e misticanza* € 13,00

*Pomodori Piccadilly in olio cottura farciti con stracciatella
e burrata su mousse di avocado* € 13,00

Lumache ... quasi alla bourguignonne € 14,00

Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicicoltura - San Secondo

I SALUMI DEL TERRITORIO



Il Culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana € 16,00

Il Prosciutto di Parma 30 mesi Casa Graziano € 13,00

La Spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana € 14,00

La Culaccia di Fontanellato Salumificio Rossi € 14,00

Il Salame e lo Strolghino F.lli Dallatana € 10,00

5 Salumi selezionati dai nostri chef € 15,00

La giardiniera € 6,00

PRIMI PIATTI



I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 13,00

*Tortelloni al caffè con melanzana affumicata e mascarpone
su crema di piselli, tapioca e ristretto di lambrusco*

€ 13,00

Tagliolini con asparagi e polvere di piselli

€ 13,00

*Pasta Affumicata al pesto di pistacchio con
guanciale croccante salsa di basilico*

€ 14,00

*Il Risotto al tarassaco con olio all'erba Luigia nocciole
e triskel di Parmigiano Reggiano dop*

€ 13,00

*Lenzuolo di pasta di tre colori con ricotta sifonata
mandorle tostate e salsa ai tre pomodori*

€ 14,00

SECONDI PIATTI

*Filetto Laetitia al trito aromatico miele, ginepro e bacche rosa
su letto di radicchio trevigiano e patate al forno*

€ 25,00

Battuta di Fassona con frutti di bosco e salsa d'uva

€ 16,00

Coniglio, tonno, salicornia, mais, pomodoro giallo, pomodoro rosso

€ 18,00

Punta di Parma un po' diversa

punta di vitello piastrata su cubo di patate e jus di manzo

€ 16,00

Cotoletta di sedano rapa con maionese alla rucola

mousse di melanzane, crema di caprino e sferizzato

€ 16,00

PROPOSTA DI PESCE

*Piovra arrostita su crema di cannellini all'olio evo
e pomodorini confit* € 16,00

Tagliolino alla cascara con granchio blu e crema di porri
** Il nostro piatto sostenibile € 16,00

Ombrina, fave e rapa rossa € 18,00

*Salmone marinato, spugna di sedano al cioccolato bianco e crema di
burro alle acciughe Delicius in salsa piccante* € 16,00

PER FINIRE

*Selezioni di formaggi di diversa origine e stagionatura
accompagnati da mostarda e salse* € 15,00

*Tre stagionature di Parmigiano Reggiano dal
Caseificio Gennari* € 12,00

Coperto € 3,00

Nella stesura e nella preparazione di questo menu, il nostro intento è stato quello di rivivere la tradizione della cucina parmigiana e i suoi ingredienti in chiave moderna, seguendo la sostenibilità nella riduzione degli sprechi, nella ricerca di prodotti più vicini a noi e nell'attenzione ai consumi di produzione.

DESSERT

Parma2020	€ 8,00
<i>Gianduia, caffè, fior di sale, zabaione e cioccolato croccante</i>	
Biscotto	€ 8,00
<i>Biscotto, nocciole, cioccolato, lampone, pistacchio, erba Luigia</i>	
Il Mojito quasi solido	€ 8,00
<i>Cremoso al cioccolato bianco su gelatina di menta con gelato al lime profumato al rhum e zucchero di canna</i>	
Gelato alla crema di nostra produzione con le sue salse	€ 8,00
Crema fresca allo yogurt con insalata di frutta	€ 6,00
Grasshopper con pasticceria della casa	€ 12,00
<i>After dinner cocktail a base di Crème de menthe crème de cacao e crème fraîche</i>	
Infuso di Limone e Tiglio digestivo e disinfettante	€ 4,00
Infuso di Ciliegia e Mirtilli fresco e dissetante	€ 4,00
Infuso agli Agrumi misti dissetante al palato	€ 4,00

*Non esitate a rivolgerVi al personale di sala per chiarimenti sulla lista allergeni e composizione dei dolci