

ANTIPASTI

<i>Carciofi del Convento</i>	€ 13,00
<i>Il Morbidello di farina di mais con cuore di robiola e caprino al tartufo nero</i>	€ 16,00
<i>L' Orto fritto</i>	€ 16,00
<i>Spalla cotta calda con salsa di mele e mostarda</i>	€ 14,00
<i>Un Cavolo di Piatto</i> <i>vellutata di cavolo bianco, cavolo giallo e zafferano, cavolo viola saltato e poi lo componi tu con terra o mare...</i> <i>con guanciaie croccante oppure katsubushi</i>	€ 13,00
<i>Lumache ... quasi alla bourguignonne</i> Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicicoltura - San Secondo	€ 16,00

I SALUMI DEL TERRITORIO



<i>Il Culatello di Zibello con riccioli di burro F.lli Dallatana</i>	€ 18,00
<i>Il Prosciutto di Parma 30 mesi Casa Graziano</i>	€ 14,00
<i>La Spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana</i>	€ 14,00
<i>La Culaccia di Fontanellato Salumificio Rossi</i>	€ 14,00
<i>Il Salame e lo Strolghino F.lli Dallatana</i>	€ 12,00
<i>5 Salumi selezionati dai nostri chef</i>	€ 16,00
<i>La giardiniera</i>	€ 6,00

PRIMI PIATTI

I CLASSICI

I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 13,00

I tortelli di zucca con burro fuso e parmigiano reggiano

€ 13,00

Anolini in brodo

€ 13,00

TERRITORIO E RIVISITAZIONE

*Bauletti di ricotta su vellutata di zucca
ristretto di Lambrusco e parmigiano reggiano*

€ 15,00

Tagliolini al Tartufo Nero

€ 18,00

*Cannellone giallo e nero ripieno di culatello e ricotta
con ragù bianco di strolghino e corallo rosso*

€ 15,00

*Il Risotto alla zucca con olio al prezzemolo
fonduta di caciotta dei nostri colli e polvere di amaretti*

€ 15,00

*Forza Quattro, su crema di Parmigiano Reggiano dop
cappelletto rosso con ripieno di ricotta e ortiche
cappelletto verde con ripieno di stracotto
cappelletto giallo con ripieno di pomodoro
cappelletto nero con ripieno di zucca*

€ 15,00



SECONDI PIATTI

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

€ 24,00

Cinghiale al cacao con petali di polenta croccante

€ 16,00

Cilindro di Bolliti con il purè le sue salse e il suo brodo

€ 20,00

*Guancialino di maialino da latte con mousse di patate viola e
caramello al rosmarino e zenzero*

€ 18,00

*Burger di ceci con rapa rossa piastrata crema di piselli e tapioca
polvere di limone bruciato e sfere di basilico*

€ 15,00

PROPOSTA DI PESCE

I Gamberoni in lardo su crema di mais biancoperla e bisque € 18,00

*La Fregula al burro allo scalogno affumicato
con trancio di trota ikejime marinato croccante* € 18,00

*Filetto di rombo su pavé di patate con
salsa di finocchi e fiori di zafferano* € 18,00

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.

Nel menù possono essere presenti elementi surgelati, per quanto riguarda gli allergeni è possibile leggerli nella tabella in sala oppure rivolgersi al personale di sala.