



Menu

Terra
del **Tuono**
QUALITÀ DAL 1892

Benvenuti

<i>Il Tagliere della Tradizione</i>	15
<i>Culatta di Lagrimone, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Salame nostrano, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Perle di Aceto Balsamico. Servito con Gnocco fritto e Crostini croccanti</i>	
<i>Gli Sgonfiotti al Parmigiano Reggiano</i> 	10
<i>con salsa al Pomodoro, olio al Prezzemolo, Gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato</i>	
<i>I Fiori di Zucca Dorati</i> 	13
<i>con Insalata Fresca e Pomodorini del nostro Orto conditi con Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato e Gelato al Parmigiano Reggiano</i>	
<i>La Tartare di Manzo km o</i>	15
<i>Tartare di Manzo Reggiano, con riso nero e giardiniera del nostro orto. Su richiesta, possiamo realizzarla anche in versione “scottata”</i>	
	
<i>Le Rose del Tuono</i>	14
<i>“Rosa” di Lasagna al Ragù classico e “Rosa” di Lasagna con Verdure del nostro Orto</i>	
<i>Il Risotto del Sole</i>	14
<i>Risotto Carnaroli alle Zucchine, adagiato su Crema di Patate alla Curcuma, guarnito da Melone marinato e Culatello croccante</i>	
<i>I Tortelli ai Fichi</i>	13
<i>Tortelli con ripieno di Fichi, Crudo di Parma e Mascarpone, Salsa ai Fichi secchi e Prosciutto croccante</i>	

Associazione fra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

 **Il Manzo della Tradizione** 25


Filetto di Manzo (200 g circa) saltato con Burro, servito con una esclusiva Bottiglietta da 10 ml di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP - Bollino ORO. Da guarnire a Vostro piacimento! Accompagnato da Verdure miste di Stagione

La Marinata di Manzo "Vacche Rosse" 18

Carne locale marinata dal nostro Chef, servita con Insalata fresca al Balsamico e Zucchine in carpione del nostro Orto

Il Secreto di Maialino Nero brado km 0 18

cotto a bassa temperatura con Salsa BBQ di Terra del Tuono. Servito con Fantasia di Verdure

L'Orto in Tavola  13

Ricca selezione di verdure del nostro Orto, accompagnate da Salsa al Pomodoro dello Chef

Le Patate... a modo mio  5

Patate rustiche al Forno al profumo di Rosmarino, Salvia e briciole di Pane croccante

 **Piatto Vegetariano**

In caso di intolleranze alimentari o allergie, siete pregati di rivolgervi al nostro personale. La carta degli allergeni è consultabile all'ingresso del ristorante.

Ricordiamo che nella nostra cucina utilizziamo farine e non possiamo garantire l'assenza di glutine nelle pietanze.

I nostri Dolci fatti in casa

La Nuvola 8
Mousse allo Yogurt greco con Crumble croccante, Pesca e Frutto della Passione

Il Semifreddo al Limone 8
con Frutta fresca, Meringa croccante e Coulis di Frutti rossi

Il Sorbetto del Tuono 6
*Fresco Sorbetto variabile secondo la creatività dello Chef.
Domandate al Personale il gusto della settimana!*



Coperto e pane sono offerti da noi.

Siamo felici di accompagnare la vostra esperienza con la nostra esclusiva Carta dei Balsamici. Potrete trovare questi Aceti e Condimenti nel nostro shop.

Il WiFi è gratuito e a vostra disposizione.

Rete: OSPITI

In caso desideriate vi sia servito un dolce non di nostra produzione, sarà applicato un costo di 2 € a persona e sarà necessario presentare lo scontrino emesso dal fornitore.

Vi auguriamo una piacevole esperienza!