



MENU'

# *Estate 2024*



## Il Nostro Menù Stagionale

✓ = piatto vegetariano

### *Il Tagliere della Tradizione* 16

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Coppa Artigianale, Salame Nostrano, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Perle di Aceto Balsamico.

Servito con Gnocco Fritto, Grissini fatti in Casa e Tigelline fatte in casa con Uova di Quaglia, Pancetta croccante e Aceto Balsamico

### *Gli Sgonfiotti al Parmigiano Reggiano* ✓ 11

Croccanti Sfere con morbido Ripieno di Parmigiano Reggiano, accompagnate da Gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato

### *Baccalà Mantecato e Fiori di Zucca Dorati* 16

Baccalà Mantecato servito con Biete del nostro Orto ripassate in Olio d'Olivo e Alici. Accompagnato da Fiori di Zucca pastellati e fritti

---

### *Trittico di Rosette del Tuono al Forno* ✓ 15

Rosette fatte in casa con Crema di Parmigiano e Perle al Balsamico, con Squacquerone, Pistacchi di Bronte e Spinacino Fresco, con Radicchio Rosso e Gorgonzola

### *Risotto del Sole* 14

Delicato Riso alta qualità "Karbor" con Zucchine, adagiato su Crema di Patate alla Curcuma, guarnito con Melone Marinato e Culatello Croccante.

Disponibile in versione Vegetariana senza Culatello ✓

### *I Cappellacci ai Fichi* 14

Cappellacci con ripieno di Fichi, Prosciutto Crudo di Parma e Mascarpone, Salsa ai Fichi secchi e Prosciutto croccante

### *Le Tagliatelle fatte in Casa* 12

Tagliatelle al Ragù di Salsiccia di Maialino Nero, con Scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico di Modena IGP



<i>Il Manzo della Tradizione</i>	25
<i>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</i>	
<i>Tagliata di Manzo a Km0</i>	20
<i>Tagliata di Manzo a Km0 servita con Erbe Aromatiche del nostro Orto e battuto tradizionale di Lardo. . Servito con Fantasia di Verdure</i>	
<i>Il Filettino di Maiale</i>	20
<i>Filettino di Maiale cotto a bassa temperatura e rosato, leggermente Piccante laccato al Miele e adagiato su sfoglie di Mela. Accompagnato da Insalata di Spinacino, Mele ed Arancia</i>	
<i>L'Orto in Tavola </i>	14
<i>Ricca Selezione di Verdure cotte e marinate accompagnate da Flan al Parmigiano con verdure di stagione</i>	
<i>Le Patate a Modo mio </i>	5
<i>Patate rustiche al Forno al profumo di Rosmarino</i>	
	
<i>Fleur de Sel</i>	9
<i>Crema di Latte con infuso di Fiori e Fragole su Frolla croccante, con velo al Fleur de Sel de Camargue. Decorata con Fiori Eduli.</i>	
<i>I Tre Moschettieri</i>	9
<i>Tris di Dolci stratificati con Yogurt e Mascarpone su base di dacquoise alle Mandorle, con inserto di Fico, Ciliegia e Frutto della Passione</i>	
<i>Cioccolato Mon Amour</i>	9
<i>Torta Cioccolato con Nocciole, accompagnata da Lamponi freschi e crema chantilly</i>	