



MENÙ

*d'Autunno*

Per info e prenotazioni:

3703794898

0522343317

## 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 e Grissini fatti in Casa*

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

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

### *Il Fritto all'Emiliana* 15

*Bocconcini di Baccalà e Fiori di Zucca pastellati e fritti, serviti con Verdure di stagione in tempura di Riso*



### *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*

### *Il Risotto alla Zucca* ✓ 14

*Delicato Risotto alta qualità "Karbor" mantecato alla Robiola, adagiato su Crema di Zucca, guarnito con Radicchio Croccante e Perle di Aceto Balsamico*

### *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>I Morbidi Guancialini</i>	18
<i>Guancialini di Maialino Nero a Km 0 brasati in bianco. Serviti con Fantasia di Verdure</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>	
<hr/>	
<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 Cioccolatino con Nocciole, accompagnata da Lamponi freschi e crema chantilly</i>	