

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

La Zuppa di Cipolle del Tuono ✓ 15

con Cipolla dolce di Tropea e formaggi gratinati

Le Rosette al Forno 15

Bis di Rosette al forno: con Prosciutto, Formaggio e Perle di Aceto Balsamico;
con Spinaci Freschi e Robiola

Il Risotto dell'Inverno '89 ✓ 14

Riso alta qualità "Karbor", mantecato con crema di Ceci, Finocchi e
Radicchio stufati, con guarnizione di Mele Caramellate

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



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 Tagliata di Manzo Orange

22

*Tagliata di Manzo a KM 0 all'Arancia.
Servita con Fantasia di Verdure*

I Morbidì Guancialini

18

*Guancialini di Maialino Nero a Km 0 brasati in bianco.
Serviti con Fantasia di Verdure*

L'Orto in Tavola

14

Ricca Selezione di Verdure cotte e marinate, accompagnate da Flan al Parmigiano con verdure di stagione e scaglie di Sfera di Balsamico Terra del Tuono

Le Patate a Modo mio

5

Patate rustiche al Forno al profumo di Rosmarino



Caffè del Tuono 2.0



9

Panna cotta alla Vaniglia su base di Crumble al Cioccolato e Spuma al Caffè

Cioccolato Mon Amour



9

Torta Cioccolatino con Nocciole, accompagnata da Lamponi freschi e crema chantilly

Coppa di Gelato Artigianale alla Crema

6

*Gelato Artigianale alla Crema, accompagnato da
Aceto Balsamico 15 Anni di Invecchiamento*