

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, Pregiato condimento di Perle al 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



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 Ravioli al Brasato 15

Ravioli ripieni di brasato di Suino, con salsa al mascarpone e gorgonzola

Il Risotto Affumicato 15

*Risotto al Tè nero affumicato e petto d'Anatra caramellato
con polvere di cacao amaro*



<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!</i>	
<i>Accompagnato da Verdure miste di Stagione</i>	
<i>La Tagliata di Manzo a Km 0</i>	22
<i>Tagliata di Manzo a KM 0 con Agrumi e Pepe Rosa</i>	
<i>Servita con Fantasia di Verdure</i>	
<i>Il Medaglione di Maiale</i>	20
<i>Medaglione di Filettino di Maiale a Km 0 con nocciole e salsa di mele e senape</i>	
<i>Servito con Fantasia di Verdure</i>	
<i>L'Orto in Tavola</i> 	14
<i>Ricca Selezione di Verdure cotte e marinate, accompagnate da Flan con verdure di stagione fatto in casa</i>	
<i>Le Patate a Modo mio</i> 	5
<i>Patate rustiche al Forno al profumo di Rosmarino</i>	



<i>Cappuccino al Cucchiaino</i> 	9
<i>Crema al Caffè con cialda croccante di mandorla e meringa all'Italiana</i>	
<i>Cioccolato Mon Amour</i> 	9
<i>Un'evoluzione della nostra Torta Cioccolato.... Cambiano la forma e l'equilibrio: crema diplomatica, perle di lampone e passion fruit e un cuore di cioccolato intenso.</i>	
<i>Sorbetto Artigianale di stagione</i>	6