



*Menù di
primavera*

Fuori Menù


“Un curioso Trio”: degustazione di antipasti 15
Sgonfiotto al Parmigiano Reggiano
Erbazzone 2.0 in pasta Kataifi
Cubotto di polenta con pancetta su salsa al ragù

Il Segreto di Maialino 22
Segreto di Maialino Brado Nero a Km0, cotto a bassa temperatura.
Servito con Fantasia di Verdure

Il Trittico di Baccalà 20
Praline di Baccalà in pastella
Baccalà Tradizionale in umido leggero
Baccalà mantecato

Non il solito Carciofo 14
Piatto composto da Carciofi fritti “alla Giudia”, Carciofi alla Romana,
salsa alla Mentuccia e spiedino di Taleggio

Sognando Cuba 9
Croccante guscio di cioccolato, con inserto di Mousse al tè affumicato e pralinato di nocciole.
Accompagnato da un bicchierino di Rum Diplomatico Riserva Esclusiva

Infinito alle Mandorle 9
 Mandorla in tre espressioni: panna cotta morbida, granita fresca e amlou intenso.
Antica crema di mandorle tostate e miele, l'amlou è impresiosito dall'olio di argan, “oro liquido” raro e poco utilizzato, dal profilo tostato e profondo.

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 alla "Bismarck" 14
Riso alta qualità "Karbor" con Asparagi, Bacon croccante e
Tuorlo grattugiato

Disponibile anche in versione Vegetariana senza Bacon ✓



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 a Km 0 22

*Tagliata di Manzo a KM 0 con Carciofi e battuto di Pancetta
Servita con Fantasia di Verdure*

L'Orto in Tavola  14

*Ricca Selezione di Verdure cotte e marinate, accompagnate da
Flan con verdure di stagione fatto in casa*

Le Patate a Modo mio  5

Patate rustiche al Forno al profumo di Rosmarino



Cappuccino al Cucchiaino  9

Crema al Caffè con cialda croccante di mandorla e meringa all'Italiana

Cioccolato Mon Amour  9

*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.*

Sorbetto Artigianale di stagione 6