



Menù d' Estate

Il Nostro Menù Stagionale

"Un curioso Trio": degustazione di antipasti 15

Sgonfiotto al Parmigiano Reggiano

Erbazzone 2.0 in pasta Kataifi

Cubotto di Polenta con Mousse al Taleggio

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 ✓ 12

Croccanti Sfere con morbido Ripieno di Parmigiano Reggiano,

accompagnate da Gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato

La Tartare di Manzo 15

Bis di Tartare di Manzo a Km 0: Classica e Aromatizzata accompagnata da

Gelato alla Senape

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

Caramella Estiva 15

Pasta all'uovo con Basilico ripiena di melanzane al funghetto, accompagnata da

pomodorini confit e scorza di limone

Il Risotto del "Sole" 15

Risotto con zucchine alla Curcuma su Crema di patate, con Melone

marinato e Culatello croccante

Disponibile anche in versione Vegetariana senza Culatello ✓

Spaghettone Freddo 14
Spaghettone ai Pomodorini gialli e rossi con Scorza di Limone e Parmigiano fresco



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

Non solo Carne.. 25
Carne Salada con Patate e Pancetta saltate
Magatello al Pepe Rosa e Agrumi con Spuma di Mandorle Salate
Millefoglie di Melanzane con mozzarella, pomodoro e basilico

La Tagliata di Manzo a Km 0 22
Tagliata di Manzo a KM 0 con pepe Rosa e Verde
Servita con Fantasia di Verdure

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

Il Trittico di Baccalà 22
Praline di Baccalà in pastella
Baccalà Tradizionale in umido leggero
Baccalà mantecato

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