



Menù d'Autunno

Fuorì Menù

Porcini Fritti

Croccanti Funghi Porcini panati e fritti

14

La Stagione dei Funghi Freschi

- Tagliatelle fatte in casa con sugo bianco di salsiccia e funghi

15

Disponibile anche in versione Vegetariana senza salsiccia 

- Gnocchetti preparati in casa con sugo bianco di salsiccia e funghi

15

Disponibile anche in versione Vegetariana senza salsiccia 

- Tagliata di Manzo a Km0 con Porcini

23

I Ravioli al Brasato

Ravioli ripieni di brasato di Suino, con salsa al Parmigiano e il suo Ristretto

15

Il Nostro Menù Stagionale

“Un curioso Trio”: degustazione di antipasti ✓ 15

Sgonfiotto al Parmigiano Reggiano

Erbazzone 2.0 in pasta Kataifi

Fiori di Zucca in Pastella e Salsa Paprika

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 ✓ 13

Croccanti Sfere con morbido Ripieno di Parmigiano Reggiano,

accompagnate da Gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato

Maialino Vacanziero 18

Insalatina di cosciotto di maiale caramellato

con verdure in agrodolce su piadina

I Cappellacci ai Fichi 15

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 alla Zucca ✓ 15

Caramella fatta in casa, ripiena di Zucca del nostro Orto, con salsa al Burro

e Zucca caramellata

Il Risotto d'Autunno ✓ 14

Risotto alla Zucca del nostro Orto, Radicchio Rosso e perle al Balsamico



<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>I Morbidi Guancialini</i>	 18
<i>Morbidi Guancialini di Maiale a Km0, brasati in bianco.</i>	
<i>Serviti con Puré di Patate e Mele</i>	
 <i>La Tagliata di Manzo a Km 0</i>	 22
<i>Tagliata di Manzo a KM 0 con Demi-Glace allo Scalogno</i>	
<i>Servita con Fantasia di Verdure</i>	
 <i>Il Secreto di Maialino</i>	 22
<i>Secreto di Maialino Brado Nero a Km0, cotto a bassa temperatura.</i>	
<i>Servito con Fantasia di Verdure</i>	
 <i>Il Trittico di Baccalà</i>	 22
<i>Praline di Baccalà in pastella</i>	
<i>Baccalà Tradizionale in umido leggero</i>	
<i>Baccalà mantecato</i>	
 <i>L'Orto in Tavola </i>	 14
<i>Ricca Selezione di Verdure cotte e marinate, accompagnate da</i>	
<i>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>	