



Antipasti

Carpaccio "salado" del Trentino, con vinegrette all'arancio e uvetta sultanina

€ 10,00

Prosciutto crudo di Parma Dop 32 mesi con torta fritta e giardiniera (1)

€ 10,00

Salumi della tradizione Parmigiana con torta fritta e giardiniera (1)

€ 9,00

Budino salato alla zucca e Asiago Dop (3;7)

€ 9,00

*Sfogliatina con ripieno di mele, noci e Gorgonzola Dop ** (1; 3; 7)*

€ 9,00

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana versione 2.0

€ 9,00

*Calamari della Patagonia ripieni su guazzetto di pomodorini confit * (13)*

€ 10,00



Primi

*Tortelli d'erbetta ** (1; 3; 7; 8)*

€ 9,00

*Tortelli di zucca con soffritto rosso della tradizione ** (1; 3; 7; 8)*

€ 9,00

*Anolini di Parma in brodo ** (1; 3; 7; 8)*

€ 10,00

Lasagnetta alla curcuma, porri, radicchio rosso e pesto di strolghino

€ 9,00

Mantecato morbido di farro, funghi porcini e cubettata di zucca

€ 9,00

Il timballo di riso "Carnaroli" con verze, brunoise di verdure e lardo pesto

€ 8,00

*Cappellacci, nero di seppia, code di gamberi e il loro brodetto * ** (1; 2; 3; 13)*

€ 10,00



Secondi

La "Mariola" con toast di patate e lenticchie

€ 13,00

Uccelletti di vitello con ripieno alla parmigiana su letto di spinaci

€ 14,00

*Ganassino di manzo al lambrusco con polenta morbida * (9)*

€ 14,00

Medaglione di manzo scottona alla griglia su letto di radicchio rosso brasato

€ 16,00

La trippa di bovino alla parmigiana

€ 14,00

Contorni

*Patate al forno con aromi mediterranei *(7 ; 9)*

€ 5,00

Polenta concia con burro e formaggio

€ 5,00

Verza brasata con pancetta croccante

€ 5,00



Dessert e fine pasto

Sbrisolona con zabaione (1; 3; 7; 8)

€ 5,00

*Bavarese al cioccolato bianco con composta ai frutti di bosco ** (7)*

€ 5,00

*Crema Catalana con salsa al Mou ** (3; 7; 8)*

€ 5,00

*Zuppa Inglese al rum invecchiato ** (1; 3; 7; 8)*

€ 5,00

Panettone artigianale Milanese classico della nostra Daniela, Gr.500

€ 15,00