

# Antipasti

## SFORMATINO

di patate con cipolla rossa caramellata  
e crema di piselli

7

## PANZANELLA

con gazpacho e straccetti di burrata

6

## UOVO POCHÉ

uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di Parmigiano Reggiano,  
stick di culatello e concassé di melanzana

9,5

## ANTIPASTINO BENTIVOGLIO

Parmigiano Reggiano, mortadella, salame, ricotta alla menta e limone, olive nere

9

## SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI

Culatello, mortadella Selezione "Tour-Tlen", ciccioli, coppa di Parma, salame montanaro

11

## SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano 24 mesi, Pecorino nero, Taleggio, caciotta, ricotta  
con composta di frutta di stagione

10

## TIGELLINE

fatte a mano

4,5

# *Primi piatti*

*tirati al mattarello dalle nostre sfogline*

## TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

10

## TAGLIOLINE

con prosciutto crudo e limone

10



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

con crema di melanzana arrosto, pomodorini secchi  
e straccetti di burrata

10

## BALANZONI

ripieni di ricotta e mortadella  
con coulis di pomodorini colorati

11



## MEZZELUNE

ripiene di patate novelle su crema di provola affumicata  
e biscotto al pesto

11

## TORTELLINI

in crema di Parmigiano Reggiano 22 mesi

14

# Secondi piatti

## BATTUTA AL COLTELLO

di Fassona Piemontese con patata schiacciata al rosmarino,  
Parmigiano Reggiano e tuorlo fritto

14

## POLPETTINE

di melanzana con agretti e salsa di pomodorini gialli

10

## COTOLETTA CON L'OSSO

alla bolognese con puré di patata

17,5

## PETTO D'ANATRA

scottato con insalatina di carota colorate  
e coulis di lamponi

18

## TAGLIATA DI FILETTO

di manzo alla griglia con rucola e Parmigiano Reggiano

20

## FILETTO

di manzo alla griglia con ratatouille di verdure

22

# *Insalate e contorni*

## INSALATA MISTA

valeriana, rucola, pomodori, carota, cetriolo

5

## NIZZARDA

verdure fresche di stagione con tonno, acciughe, uovo sodo e olive

9

## PURÈ

di patata al parmigiano

5

## CAPRESE

di fiordilatte e pomodoro con pesto al basilico

8

## RATATOUILLE

di verdure con coulis di pomodorini gialli

6

## TOMETTA

cremoso formaggio piemontese caldo  
con pere à la julienne, miele e noci

9