

Antipasti

BRUSCHETTA

al pomodoro con straccetti di burrata, basilico fresco e rucola

6

CAPPUCCINO DI ZUCCA

zucca, crema di parmigiano, aceto balsamico, biscotto al parmigiano

7

VELLUTATA DI PATATA

allo zafferano con funghi porcini, crostini
e olio al prezzemolo

7,5

MORTADELLA

con spuma di mortadella e tigelline calde fatte a mano

7

UOVO POCHÉ

uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di taleggio
con noci e pere caramellate

9

ANTIPASTINO BENTIVOGLIO

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

9

CULATELLO

con pan brioche caldo

13,5

SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI

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

11

SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano 22 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio e composta di frutta di stagione

10

TIGELLE

4,5

Primi piatti

tirati al mattarello dalle nostre sfogline

MALTAGLIATI

con vellutata di fagioli borlotti

8,5

TAGLIOLINE

con prosciutto crudo e limone

10

TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

10

PAPPARDELLE

con funghi porcini e castagne

11

TORTELLI

ripieni di zucca con amaretto e formaggio di fossa

11

TORTELLONI

ripieni di ricotta, serviti con burro e salvia

OPPURE

al pomodoro

11

TORTELLINI

tradizionali in brodo di manzo e gallina

13

TORTELLINI

in crema di Parmigiano Reggiano

14

TORTELLINI

in crema di Parmigiano Reggiano con tartufo nero

18

Secondi piatti

TOMETTA

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

9

BATTUTA AL COLTELLO

di Fassona Piemontese con patata schiacciata al rosmarino, Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico

14

PETRONIANA

cotoletta di vitello alla bolognese
con puré mantecato al parmigiano

17

BRASATO DI MANZO

al sangiovese con polenta mantecata al Parmigiano Reggiano

16

PETTO D'ANATRA

imbottito di patata su cavolo cappuccio al rosmarino
e riduzione al Porto

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

indivia riccia, rucola, pomodori, finocchi

5



FINOCCHI E ARANCE

finocchi, arance e olive taggiasche

8,5

NIZZARDA

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

9



CAVOLO CAPPUCCIO

al rosmarino

5,5



CREMA DI FAVE

con cicoriotta ripassata e crumble di pomodori secchi

6



RATATOUILLE

di verdure con coulisse di pomodorini gialli

6



PURÉ

di patate mantecato al parmigiano

5



SFORMATINO

di zucca con fonduta al parmigiano

6