

Antipasti

BRUSCHETTA

al pomodoro con straccetti di burrata, basilico fresco e rucola

7

PANZANELLA

su gazpacho con straccetti di burrata

8

CHEESE-CAKE

di caprino affumicato con
biscotto al parmigiano e gel di friggione

8

UOVO BAZZOTTO

su cremoso di taleggio
con spinaci saltati

9

POLPETTINE

con cicoria ripassata
e crema di porro e patate

10

ANTIPASTINO BENTIVOGLIO

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

10

SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI

culatello, mortadella, ciccioli, coppa di Parma, salame

12

SELEZIONE DI FORMAGGI

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

12

TIGELLINE

5

Primi piatti

tirati al mattarello dalle nostre sfogline

TAGLIOLINE

con prosciutto crudo e limone

10

TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

11

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

con crema di melanzana bruciata,
pomodori secchi e burrata

10

GNOCCHI

con zucchine alla scapece,
cipollotto fondente e passata di pomodoro San Marzano

12

BALANZONI

con coulis di pomodorini colorati

12

TORTELLINI

in crema di Parmigiano Reggiano

15

Secondi piatti

TOMETTA

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

10

BATTUTA AL COLTELLO

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

15

PETTO D'ANATRA

scottato con insalatina di carote colorate e coulis di lamponi

18

FILETTO

di manzo alla griglia con ratatouille di verdure

25

TAGLIATA

di filetto di manzo con rucola e scaglie di parmigiano

25

POLPETTE

di melanzane speziate su ristretto di pomodorino giallo e chips di patata viola

13

Insalate e contorni



INSALATA MISTA

indivia riccia, rucola, pomodori, finocchi

5



INSALATA DI PATATE

con cetrioli, capperi e cipolla rossa

9

NIZZARDA

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

9



CAPRESE

con fiordilatte, pomodoro fresco

e pesto al basilico

9



RATATOUILLE

di verdure con coulisse di pomodorini gialli

7

Frutta e desserts

fatti in casa

FRAGOLE

al naturale o con gelato

4,5 / 6

TAGLIATA DI FRUTTA

selezione di frutta fresca di stagione

7

GELATO ALLA CREMA

in aggiunta riduzione al balsamico, caffè o amarene Fabbri

4,5 / 6

GELATO AL LIMONE

in aggiunta Vodka Żubrówka aromatizzata all'erba di bisonte

4,5 / 6

CANTUCCINI

4

TENERINA

morbida torta al cioccolato fondente

con sorbetto al lampone

5,5

COPPA AL MASCARPONE

crema di mascarpone con fragole

5,5

PANNACOTTA

alla menta con crumble di mandorle e lime

5

CROSTATINA

con cremoso al limone e meringa bruciata

5,5

SEMIFREDDO

al frutto della passione

con crumble al cacao

6

GELATO ALLA VANIGLIA

con zuppa di fichi

6