

Menù Degustazione

Pomodoro cuor di bue spuma di
mozzarella di bufala e gel al basilico

Fettuccine al ragù tre carni e
chips di Parmigiano Reggiano
30 mesi

Salmone marinato, pesto di rucola
jus di arancia e polvere rossa

tiramisù

oppure

Pan di spagna crema Chantilly
sciroppo alla fragola e
pistacchi

Coperto incluso

30 €

Menù Tradizionale

Culatello di Zibello con burro
aromatizzato e pan brioche home
made

Tartare di manzo con chips di
pane e aria verde

Tortello verde emulsione di
burro e salvia croccante

Cappelletto in brodo di
manzo e cappone

Guancialino di manzo, il suo
fondo, nocciola e verdure di
stagione

Torta sbrisolona zabaione e
polvere di lampone e frutti di
bosco
oppure

Creme Brulé, melone e gelato
alla vaniglia

Acqua

50 €

Viaggio dello Chef

Cappasanta crema di zucca, croccante di
culatello e spuma blu di bufala

Tartare di manzo, zucchina croccante,
polvere di olive taggiasche e provolone
del monaco

Risotto bisque di scampi,
scampi crudi e pomodorini confit

Spaghettoni Felicetti bisque, polpo
rosolato, alice del Cantabrico e
grissino croccante

Orata alla griglia, latte di mandorla
verdure di stagione e cappuccio rosso

Tataki di manzo con fondo bruno
asparagi e velo di patate

Crumble salato con pesca
scioppata al rhum e gel di pesca

Piccola pasticceria

Acqua

70€

Carta

Cappasanta crema di zucca con croccante di culatello e spuma blu di bufala	16
Culatello di Zibello con di burro aromatizzato e pan brioche home made	16
Tartare di manzo zucchina croccante, polvere di olive nere e provolone del monaco	17
Tartare di gambero rosa, mela verde gel al limone e pesca	15
Pomodoro Cuor di bue spuma di mozzarella di bufala e gel al basilico	13
Vellutata di verdure di stagione e pane aromatizzato	12
<hr/>	
Spaghettoni Felicetti bisque, polpo rosolato, alice del Cantabrico e grissino croccante	18
Tortello verde in emulsione di burro e salvia croccante	15
Risotto bisque di scampi con scampi crudi e pomodorini confit	20
Fettuccine al ragù tre carni e chips al Parmigiano Reggiano	16
Fusillone ai tre pomodori, fonduta di provolone del monaco e melanzane	14
Cappelletto in brodo di manzo e cappone	17
Cappellaccio di ortica in crema di Parmigiano Reggiano e Culatello croccante	17
<hr/>	
Guancialino di manzo il suo fondo e verdure di stagione	16
Salmone marinato, pesto di rucola e jus di arancia	15
Tataki di manzo con fondo bruno finocchio e velo di patate	18
Orata alla griglia latte di mandorla verdure di stagione e cappuccio rosso	17
Polpo rosolato, spuma al blu di bufala taccole e gel al basilico	16
Zucchina ripiena gel pomodoro, cipolla caramellata e nocciole	14

DEGUSTAZIONE PARMIGIANO REGGIANO 20€