

# Menù Degustazione

Zucchina ripiena di gel pomodoro ,cipolla  
caramellata e nocciole

---

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

---

Salmone affumicato, crema di  
piselli, verdure baby e polvere di  
olive taggiasche

---

Tiramisù con spuma  
al caffè

---

Coperto incluso  
30

# Menù Tradizionale

Culatello di Zibello con burro  
aromatizzato e pan brioche home  
made

Tartare di manzo, stracciatella  
di bufala e pistacchi

---

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  
polvere di lampone e frutti di  
bosco

coperto incluso  
45

# Viaggio dello Chef

Cappasanta latte di bufala, olio al prezzemolo,  
culatello croccante e polvere di menta

Tartare di manzo, spuma di Parmigiano  
Reggiano, nocciole e cipolla caramellata

---

Bottone ripieno di gamberi,  
bisque,scampi zest di arancia e  
pistacchi

Spaghetto felicetti crema di funghi,  
guancialino di manzo e nocciole

---

Cubo di tonno marinato, teriaky e crema  
di porro

Tataki di manzo con fondo  
bruno finocchio e velo di patate

---

Bignè ripieno

---

Piccola pasticceria

Coperto incluso

65

## Carta

Zucchina ripiena gel pomodoro, cipolla caramellata e nocciole	12
Culatello di Zibello con di burro aromatizzato e pan brioche home made	14
Tartare di manzo spuma di Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata, nocciole e riduzione di balsamico	14
Cappasanta latte di bufala, olio al prezzemolo, culatello croccante e polvere di menta	14
Tartare di gambero rosa, mela rossa e gel clementine	14
Vellutata di verdure di stagione,pane aromatizzato e olio verde	12
<hr/>	
Fettuccine al ragù tre carni e chips al Parmigiano Reggiano	14
Tortello verde in emulsione di burro e salvia croccante	13
Cappelletto in brodo di manzo e cappone	14
Bottone ripieno, bisque scampi pistacchi e zest arancia	15
Casareccia crema di zucca, melanzane, noci e fonduta al blu di bufala	13
Spaghetto felicetti crema di funghi, guancialino fondo e nocciole	15
<hr/>	
Salmone affumicato, crema di piselli, verdure baby e polvere di olive taggiasche	14
Guancialino di manzo il suo fondo e verdure di stagione	15
Cubo di tonno rosso, Teriaky e crema al porro	16
Tataki di manzo con fondo bruno finocchio e velo di patate	16
Polpo rosolato, spuma al blu di bufala gel basilico e insalata di verdure	14
Petto d'anatra, purè alla francese, funghi saltati e jus di arancia	15
Zucca rosolata, salsa teriaky, gel al basilico e mandorla tostata	11

---

DEGUSTAZIONE PARMIGIANO REGGIANO 20€