

Antipasti

Primi

Tartare di manzo 17

Fassona piemontese con funghi porcini, crema di tuorlo d'uovo e cialda di Parmigiano Reggiano

Oltre il tagliere 19

Tagliere misto con Culatello di Zibello, Prosciutto Crudo di Parma, salame, Mortadella e pepite di Parmigiano Reggiano

Vellutata di porro 13

Vellutata di porro, cipolla rossa di tropea fritta e crostini di pane aromatizzato

Insalata di polpo 16

Polpo arrosto, patata, scarola riccia, pomodorini confit e olive taggiasche

Cappasanta d'autunno 16

Cappasanta su crema di zucca e prosciutto crudo di Parma croccante

Tortelli verdi in emulsione di burro 14

Pasta ripiena di bietole e Parmigiano Reggiano in emulsione di burro

Cappelletti in Brodo di manzo e cappone 16

Pasta all'uovo con ripieno di carne in brodo di cappone e manzo

Risotto limone candito e guancialino 16

Risotto buerre blanc al limone e guancialino sfilacciato con il suo fondo

Mezzemaniche agli asparagi 15

Mezzemaniche in crema di asparagi, mandorle tostate e asparagi fritti

Gnocchi mare e orto 16

Gnocchi di patate in crema di zucchine con mazzancolle e polvere di pomodori secchi

Spaghetti pecorino e cozze 16

Spaghetto felicetti con pecorino romano DOP e cozze

Secondi

Salmone alla piastra 17

Salmone marinato su crema di cime di rapa
zucchine saltate e pomodorini confit

Insalata di farro 14

Insalata di farro tiepida con brunoise di verdure
e le sue salse

Tagliata di manzo 19

Fassona piemontese con zucchine e patate
aromatizzate

Guancialino di manzo 18

Guancialino di manzo con il suo fondo, purè di
friarielli e finocchi saltati

Seppia ripiena 16

Seppia ripiena di patate aromatizzate, pomodorini
confit e pan grattato su crema di piselli

Tomino con verdure 13

Tomino caldo con indivia belga arrostita e
asparagi alla piastra