

Menù

ANTIPASTI

CULACCIA €11
con crostini e fiocchi di burro

**TARTARE DI
FASSONA
SCOMPOSTA €14**
*con senape di Digione polvere
di capperi e cipolla di Tropea*

BRESAOLA €10
con rucola e pomodorini

**MELANZANE ALLA
PARMIGIANA LIGHT €8**

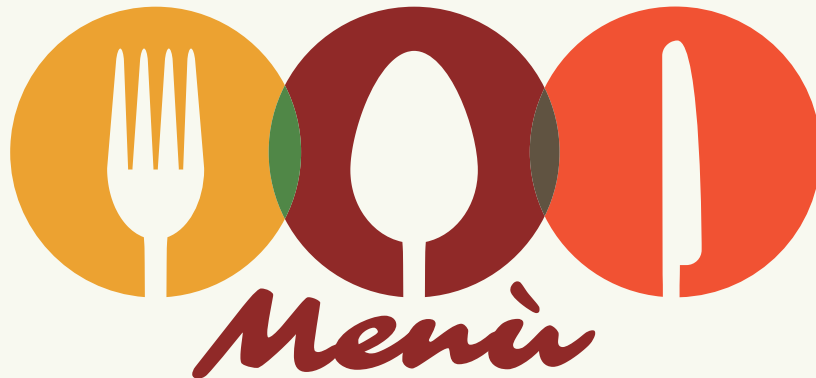
**ROASTBEEF DI
GIRELLO €13**
*rucola e scaglie di Parmigiano
Reggiano*

**ACCIUGHE DEL
CANTABRICO €12**
*con crostini di pane dorato al
burro*

***CUORE DI
PROSCIUTTO DI
PARMA E MELONE
€10**

***GIRELLO DI VITELLO TONNATO
€13**

* PIATTI DISPONIBILI SOLO NEL
PERIODO ESTIVO



PRIMI PIATTI CARNE

VI CONSIGLIAMO UN ASSAGGIO DEI NOSTRI PRIMI

TORTELLI €12
Zucca con mantovana
Patate con soffritto di pancetta

**TORTELLI ALLA
SALSICCIA €13**
*stufata nel lambrusco con sugo
ai funghi Porcini*

CAPPELLACCI €13
*in pasta verde con Crudo di
Parma, crema di Parmigiano
Reggiano e aceto balsamico*

GARGANELLI €10
zafferano, salsiccia e asparagi

**PAPPARDELLE AL
CINGHIALE €11**

**CAPPELETTI IN
BRODO €14**

RISOTTO SHOCK €11
speck e radicchio rosso

PENNE ALLA ROLA €10
*pancetta e peperoni leggermente
piccanti*

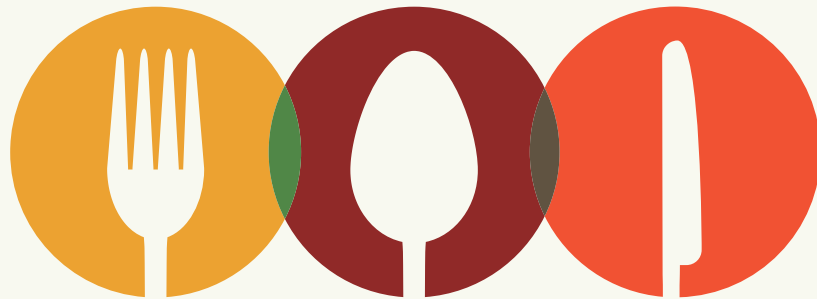
**VECCHIO
TAGLIOLINO €12**
*funghi Porcini, pinoli,
prosciutto crudo di Parma e
scaglie di Parmigiano Reggiano*

**PASSATELLI IN
BRODO €10**

New!

ROSETTE €13
speck e radicchio

**CAPPELETTI ALLA
PANNA €14**



Menù

PRIMI PIATTI VEGETARIANI

VI CONSIGLIAMO UN ASSAGGIO DEI NOSTRI PRIMI

TORTELLI €12

Verdi burro e salvia

Funghi Porcini al burro

RISOTTO ALLA

CREMA DI ZUCCA

€11

con granella di noci

RAVIOLI VEGANI

€12

in pasta integrale ripieni di

patate basilico e mandorle con

sugo ai pomodorini

BIS DI PRIMI A

SCELTA €14

con capeletti €15

BIS E TRIS DI PRIMI

MINIMO PER 2

PERSONE

TRIS DI PRIMI A

SCELTA €15

con capeletti €16



SECONDI

GRAN GRIGLIATA DI CARNE

Mista maiale €13

Mista maiale e agnello €14

Solo agnello €16

*Mista maiale , agnello,
entrecôte di Angus €16*

BOCCONCINI GOLOSI €13

*filetto di maiale all'aceto
balsamico*

ENTRECÔTE DI ANGUS €15

arroventata alla griglia

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO €13.

*servita con rucola
pomodorini e salsa allo
yogurt*

TAGLIATA DI ENTRECÔTE DI ANGUS

Alla griglia €15

*Rucola e Parmigiano Reggiano
€15*

Rosmarino €15

*Con crema all' aceto balsamico
€16*

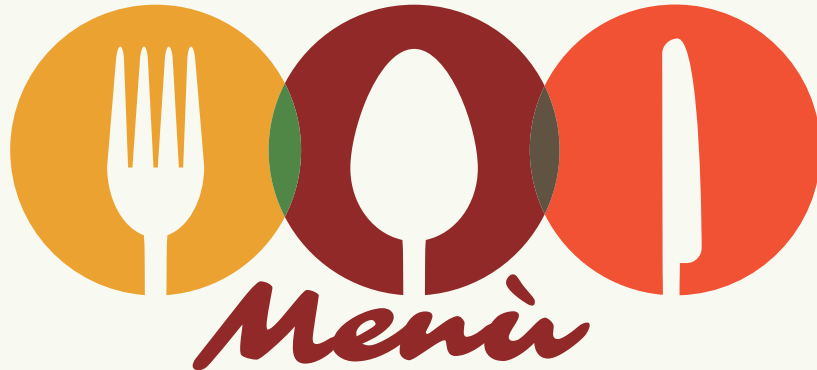
Al pepe verde €16

Ai funghi Porcini €16

CINGHIALE IN UMIDO €14

BARZIGOLE €15

*Di pecora alla griglia (200 gr
circa)*



CONTORNI E INSALATONI

POLENTA FRITTA

€4.

PATATE AL FORNO

€4.5

PATATE FRITTE

DIPPERS €4.5

CUORI DI CARCIOFO

SOTT'OLIO €4.5

VERDURE GRIGLIATE

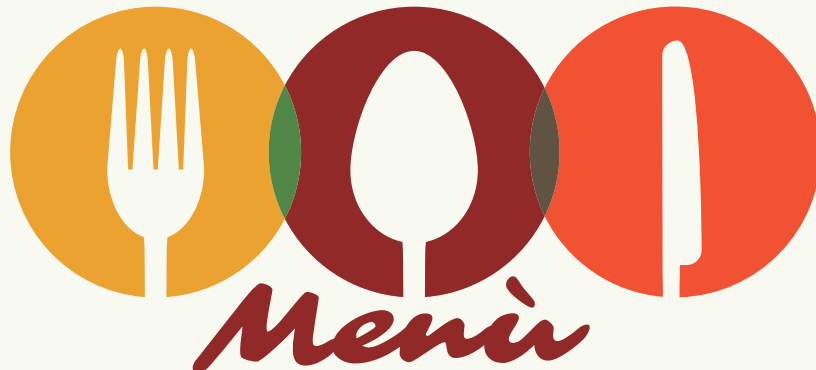
€4.50

INSALATONE DI
VERDURA MISTA
CON AGGIUNTA A
SCELTA DI: €10

*mais, tonno, mozzarella, uovo
sodo, olive nere, noci, pinoli,
scaglie di Parmigiano
Reggiano*

INSALATA VERDE O
MISTA €4.5

PINZIMONIO €4.50



GNOCCO FRITTO E TIGELLE

TIGELLE €3

5 pz

GNOCCO FRITTO €3

5 pz

AFFETTATO MISTO

€6

*Prosciutto crudo di Parma,
coppa, salame, pancetta,
mortadella, ciccioli*

**PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA €7**

**STRACCHINO E
RUCOLA €3**

GORGONZOLA €4

FORMAGGI MISTI

€5

*stracchino, misto dolce,
pecorino, taleggio e rucola*

TERRINA DI

PECORINO €6

*formaggio fuso con aglio e
pomodorini*

**LARDO, PARMIGIANO
REGGIANO**

GRATTUGIATO E

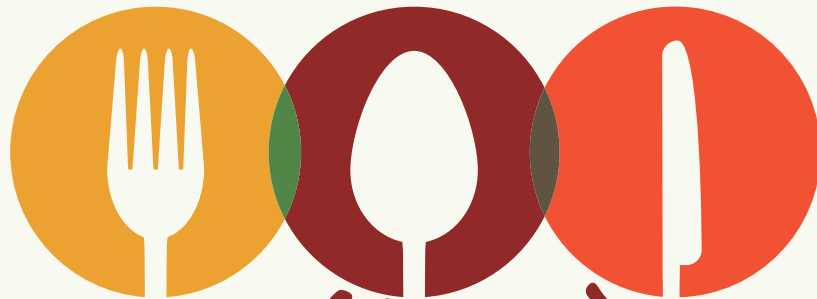
NUTELLA €3

NUTELLA €1.5

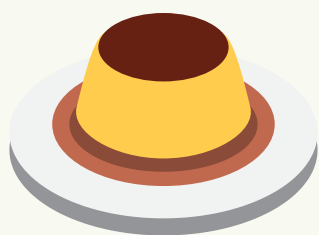
MARMELLATA €1.5

3 pz

COPERTO €2.50



Menù



DOLCI FATTI DA NOI



PANNA COTTA
CARMELLO,
CIOCCOLATO O FRUTTI
DI BOSCO €5

MASCARPONE CON
CACAO €5

CREMA CATALANA €5

SALAME DOLCE €5

MILLE FOGLIE CON CREMA AL
MASCARPONE E FRAGOLE €5

ZUPPA INGLESE €5

TIRAMISU €5

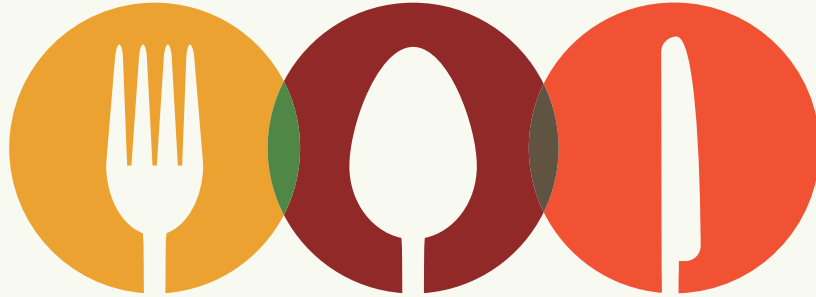
CHEESECAKE €5

DOLCE MATTONE €5

ANANAS €5

FRAGOLE €5

SORBETTO LIMONE O CAFFE'
€3.5



Allergeni

Si avvisano i consumatori che all'interno della nostra cucina vengono manipolati i seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e/o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;*
- uova e prodotti a base di uova;*
- arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio);*
- frutta a guscio : mandorle(amigdalus communis L), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (junglans regia), pistacchi (pistacia vera) e prodotti derivati;*
- sedano e prodotti a base di sedano;*
- senape e prodotti a base di senape;*
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*

Per informazioni più dettagliate richiedere al personale di sala, il quale fornirà l'apposita documentazione relativa agli ingredienti degli alimenti e delle preparazioni somministrate all'interno del locale.

BUON APPETITO !