



### *Per iniziare... Entrée dalla cucina*

⊗ *Prosciutto di Parma 30 mesi € 11,00*

⊗ *Culatello di Zibello Dop 24 mesi € 14,00*

⊗ *Salame di Felino € 9,00*

⊗ *Delizia di Parma ( Prosciutto, Fiocco di Culatello e Salame ) € 10,00*

*Torta Fritta ( Pane fritto, specialità di Parma ) € 3,00*

⊗ *Polenta fritta con lardo di conca € 10,00*

*Crostone con gorgonzola fusa e pancetta € 9,00*

⊗ *Morbidi di zucca e crema al parmigiano € 10,00*

⊗ *Carpaccio di salmone marinato con mistricanze e arancia € 10,00*



## *Paste & Co.*

*Tortelli di zucca e amaretti al burro fuso e parmigiano € 10,00*

*Cappelletti in brodo € 12,00*

*Spaghetto alla Amatriciana con alici piccanti Rizzoli € 10,00*

*🌿 Riso Carnaroli con gamberi e cuori di carciofo ( min x 2) € 12,00*

*Gnocchi di patate in salsa antica € 10,00*

*Zuppa di ceci e fagioli con farro € 10,00*

*Ribollita alla Toscana € 10,00*



## *Secondi di terra*

⊗ *Brasato di manzo al vino rosso e polenta morbida € 14,00*

⊗ *Coniglio in porchetta e verdure saltate € 12,00*

⊗ *Controfiletto Fassona Piemonte con carciofi alle erbe fini € 14,00*

⊗ *Arista alla medioevale con mele e prugne € 12,00*

⊗ *Tartare di manzo battuta al coltello con salsa alla senape € 14,00*

*Baccalà cotto a bassa temperatura, spuma di patate e ceci croccanti € 14,00*

## *Dall'orto*

⊗ *Gran piatto di verdure alla griglia con tomino caldo € 10,00*

⊗ *Ratatouille di verdure € 5,00*

⊗ *Patate arrostiti € 4,00*



## *Dolci e dolcezze*

☒ *Panna cotta tradizionale cotta al forno con salsa al caramello € 7,00*

*Semifreddo all'ananas con ganache al cioccolato bianco e lime € 6,00*

*Stracchino della Duchessa € 6,00*

*Torta di pere e cioccolato bianco € 5,00*

*Pere cotte nel vin brulé con ricotta e amaretto € 6,00*

*Accompagnate il vostro dolce con un calice di vino da dessert € 5,00/8,00*

*Chef Executive: Francesco Ziveri*

*In cucina: Chef Leonardo Ceri e Alberico Volzone*

*In sala: Mauro Fontana e Eleonora Renzi*

*Per eventuali intolleranze e per informazioni dettagliate sugli ingredienti contenuti in ogni piatto, rivolgersi al personale di sala.*

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenire da congelamento tramite abbattimento.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o cotto è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva per mezzo di abbattimento; il prodotto quindi potrebbe essere mantenuto a - 18° c*