



## MENU DEGUSTAZIONE

---

*5 portate a mano libera. Servito solo per l'intero tavolo* € 55,00 p.p.  
*Con abbinamento vini personalizzato in base alle Vs. esigenze (prezzo variabile)*

### ANTIPASTI

---

<i>Spalla cotta di San Secondo P.se servita tiepida, giardiniera agrodolce e confettura di cipolle</i>	€ 16,00
<i>Capesante arrostate, gratin di cavolfiore, vinaigrette alle alici e polvere di capperi</i>	€ 18,00
<i>Scaloppa di foie gras, pere al vin brûlé, castagne e pan brioche tostate</i>	€ 18,00
<i>Carpaccio di gamberi rosa e agrumi in diverse forme e consistenze</i>	€ 18,00
<i>Vellutata di ceci, guazzetto di frutti di mare e crostini profumati al curry Madras</i>	€ 18,00
<i>Prosciutto crudo di Parma S. Ilario 30 mesi</i>	€ 16,00
<i>Crostatina di polenta ai funghi porcini trifolati, Brie e salsa al prezzemolo</i>	€ 16,00
<i>Guazzetto di moscardini, schiacciata tiepida di patate alla mediterranea</i>	€ 16,00

### PRIMI PIATTI

---

<i>Bottoni di pasta fresca ripieni di patate e tartufo nero nostrano mantecati "cacio e pepe"</i>	€ 17,00
<i>Gnocchetti di patate alla carbonara di tonno</i>	€ 18,00
<i>Il nostro piatto del giorno a base di selvaggina cacciata (secondo disponibilità)</i>	€ 20,00
<i>Spaghettoni di semola di grano duro, astice blu, latte di cocco e lime</i>	€ 20,00
<i>Risotto superfino Carnaroli alla cipolla rossa e ribes nero con baccalà mantecato</i>	€ 18,00
<i>Piccola "Bomba di riso" con ragù di piccione, secondo la tradizione parmigiana</i>	€ 20,00



## SECONDI PIATTI

---

<i>Melanzane alla parmigiana, pesto leggero al basilico</i>	€ 15,00
<i>Segreto iberico, crema di patate al timo fresco, sauté di funghi di stagione</i>	€ 22,00
<i>Medaglione di rana pescatrice, ratatouille di verdure in agrodolce, pinoli e uvetta</i>	€ 20,00
<i>Filettini di triglia al gratin, cime di rapa e crema di pomodori arrostiti</i>	€ 19,00
<i>“Mariola”, purè di patate, verza, salsa verde e rossa, secondo la tradizione</i>	€ 16,00
<i>Trancio di salmone, broccoli e maionese allo zenzero e wasabi</i>	€ 19,00
<i>Filetto di vitello, panatura alla frutta secca, crema di sedano rapa, radicchio rosso e melograno</i>	€ 22,00

## DESSERT

---

<i>Biscotto gelato: cookie al burro di arachidi, semifreddo alla zucca, caramello mou</i>	€ 9,00
<i>Tortino al cioccolato fondente, barbabietola rossa, mandorle e sorbetto al cacao</i>	€ 9,00
<i>Sfogliatina calda alle mele, gelato alla crème brûlée</i>	€ 9,00
<i>Torta Duchessa: biscotto croccante alla nocciola, zabajone e ganache al cioccolato</i>	€ 8,00
<i>Selezione di sorbetti di frutta fresca mantecati al momento</i>	€ 7,00
<i>Pavlova ai frutti esotici: crema al mango, meringa, frutta fresca e chantilly</i>	€ 9,00

Coperto € 3,00 p.p