



## MENU DEGUSTAZIONE

---

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

## ANTIPASTI

---

<i>Spalla cotta di San Secondo P.se servita tiepida, giardiniera agrodolce e confettura di cipolle</i>	€ 16,00
<i>Capasante arrostito, asparagi e crema di fave al nero di seppia</i>	€ 18,00
<i>Scaloppa di foie gras, ciliegie all'agro, cipolla rossa e caramello al ginepro</i>	€ 18,00
<i>Prosciutto crudo di Parma S.Illario 30 mesi</i>	€ 16,00
<i>Pancia di maialino da latte in agrodolce, anice stellato, e piselli freschi</i>	€ 16,00
<i>Zuppetta di vongole profumata allo zafferano con fregola sarda</i>	€ 18,00

## PRIMI PIATTI

---

<i>Bottoni di pasta fresca ripieni di patate e tartufo nero nostrano mantecati "cacio e pepe"</i>	€ 17,00
<i>Canederli di carciofi allo speck, burro nocciola e parmigiano</i>	€ 17,00
<i>Pappardelle di pasta fresca all' uovo con ragù di cervo</i>	€ 18,00
<i>Spaghettoni di semola di grano duro, polpa di granceola e cime di rapa</i>	€ 20,00
<i>Risotto superfino carnaroli agli scampi, limone e mandorle tostate</i>	€ 20,00
<i>Piccola "Bomba di riso" con ragù di piccione, secondo la tradizione parmigiana</i>	€ 20,00
<i>Anolini estivi con pomodorini freschi, basilico e brunoise di sedano</i>	€ 17,00



## SECONDI PIATTI

---

<i>Suprema di galletto ruspante, funghi ripieni e spuma al "Vin Jaune" dello Jura</i>	€ 22,00
<i>Filetto di ombrina, verdure gratinate e olio profumato alle erbe</i>	€ 20,00
<i>"Vecchia" di cavallo alla parmigiana</i>	€17,00
<i>Petto d'anatra arrosto, sale nero, millefoglie di patate al rosmarino e arancia</i>	€ 22,00
<i>Polpo croccante, schiacciata di patate al pesto di basilico e fagiolini saltati</i>	€22,00
<i>Macco di fave, caponatina di verdure, pinoli e uvetta, salsa agrodolce</i>	€17,00

## DESSERT

---

<i>Profiteroles "panna e fragole"</i>	€ 9,00
<i>Crostatina al cacao, crema pasticciera al timo, lamponi e pomodorini canditi</i>	€ 9,00
<i>Torta Duchessa: biscotto croccante alla nocciola, zabajone e ganache al cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Selezione di sorbetti di frutta fresca mantecati al momento</i>	€ 7,00
<i>Pavlova ai frutti esotici: crema esotica, meringa, frutta fresca e chantilly</i>	€ 9,00
<i>Gratin tiepido di albicocche all'amaretto con gelato allo yogurt</i>	€9,00

Coperto € 4,00 p.p