

ANTIPASTI

Culatello di Zibello con fichi e burro aromatizzato € 15

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, salame Felino, giardiniera e parmigiano € 14

Quaglia farcita, porcino alla griglia con spinaci croccanti e riduzione al Calvados € 16

Uovo in cocotte tartufo nero e fonduta al parmigiano € 14

Storione in fusione di erbe con rapa rossa e gelato alla senape € 16

Calamaro ripieno con salsa ai peperoni dolci € 14

Sformato di parmigiano con radicchio brasato, noci e zucca candita € 12

PRIMI PIATTI

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 12

Tagliolini mantecati al tartufo nero e limone macerato € 15

Mezzelune di faraona con spuma di parmigiano € 14

Risotto mantecato ai funghi porcini € 16

Maltagliati di farina ai ceci e burro alle alici € 14

Cappellotti di baccalà con crema di zucca leggermente affumicata € 14

SECONDI PIATTI

Anatra in due cotture con salsa all'arancia e verdure mignon croccanti € 16

Controfiletto d'agnello con salsa aromatizzata al gin e indivia alla vaniglia € 20,00

Filetto di manzo alla Rossini con patate fondant € 25

Costoletta di maiale nero alle erbe con crema di cavolfiore e cavolfiori arrostiti € 20

Filetto di rombo ai porcini € 22

Ricciola e caponata € 20

DOLCI

Ricottina con cioccolato, frutto della passione e crumble al cocco € 8

Crema brûlée € 7

Semifreddo al nocino € 8

Scusa l'ho rotto € 8

Sfogliatina alla crema con fichi caramellati € 8

Terrina ai tre cioccolati con sassi di meringa € 8

Coperto € 3