

# MENU

inverno  
winter

sala de  
**L'AMOROTTO**

ristorante

## ANTIPASTI

Starters

### Delizie del territorio

*Prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi, Coppa piacentina dop,  
Salame di Felino igp con tigelle reggiane calde*

*"Delizie" of the territory*

*Prosciutto crudo di Parma dop 24 months, Coppa piacentina dop,  
Salame di Felino igp with warm tigelle reggiane*

€ 17,00

### Tomino bardato al prosciutto crudo di Parma su marmellata di cipolle al lambrusco e tegola di pane integrale

*Tomino, very soft cheese with a white rind,  
with Parma ham on lambrusco-flavoured onion marmalade  
and whole-wheat bread*

€ 13,00

### Crema di zucca con tapenade di olive taggiasche e crostini al rosmarino

*Pumpkin cream with olives tapenade and rosemary crostini*

€ 9,00

### Tartar di tonno con salsa agli agrumi e mango

*Tuna tartar with citrus fruit and mango sauce*

€ 14,00

### Melanzana alla parmigiana in torretta

*Little tower of eggplant parmigiana*

€ 12,00

## PRIMI PIATTI

First course

### Tortelli di erbe reggiane al burro e salvia

*Tortelli with herbs, butter and sage*

€ 15,00

### Maccheroncini freschi al ragu' di culatello

*Fresh maccheroncini with culatello sauce*

€ 15,00

### Spaghetti alla falsa amatriciana

*Spaghetti with amatriciana sauce*

€ 14,00

### Risotto al radicchio brasato e scamorza affumicata

*Risotto with braised radicchio and smoked scamorza cheese*

€ 15,00

### Trofie al pesto leggero casalingo e gamberetti

*Trofie with homemade light pesto and shrimps*

€ 17,00

## SECONDI PIATTI

Second Course

### Carbone di filetto di branzino al sale con macedonia di verdure

*Salted sea bass fillet with vegetables salad*

€ 17,00

### Morbido di vitello laccato con julienne di patate saltate all'alpina (CBT)

*Soft lacquered veal  
with julienne of Alpine-style sautéed potatoes*

€ 16,00

### Suprema di pollo alle erbe CBT con patate al forno

*Herbed chicken supreme with baked potatoes*

€ 13,00

### Tagliata di scottona francese e verdure alla griglia

*Grilled entrecote of French beef with grilled vegetables*

€ 21,00

### Guancialino di maiale al lambrusco con polenta (CBT)

*Pork cheek in lambrusco sauce with polenta*

€ 15,00

## DOLCI

Dessert

### Tagliata di ananas

*Sliced ananas*

### Semifreddo al lampone e cialda croccante

*Raspberry semifreddo with crispy waffle*

### Zuppa inglese tradizionale

### Tiramisù della casa con salsa al cioccolato

*Homemade tiramisu' with chocolate sauce*

### Sbrisolona

€ 6,00

Coperto-cover charge € 2,50 | Acqua minerale-mineral water € 3,50


Disponibile su richiesta: kids menu e proposte gluten free  
Available on request: kids menu and gluten free dishes

\* Potrebbero essere presenti cibi surgelati o prodotti congelati  
\* There may be frozen food and products

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie  
o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
Information about the presence of substances or products  
that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

## VINI Wines

### Spumanti e Champagne – Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry Valdo - €20,00  €6,00

Franciacorta Alma Cuvée Bellavista - €45,00

Champagne Reserve Brut Nicolas Feuillate - €65,00


Trento Doc Altemasi - €29,00

### Vini del Territorio – Local wines

Gutturnio fermo Vicobarone – Piacenza - €16,00  €5,00

Lambrusco Ottocento Nero Albinea Canali – Reggio Emilia - €16,00

Lambrusco Ottocento Rosa Albinea Canali – Reggio Emilia - €16,00

Cabernet Sauvignon Monteleone Albinea Canali - Reggio Emilia - €18,00  €5,00

### Vini Bianchi Italiani – Italian white wines

Pinot Grigio Garganega – Veneto - €14,00

Chardonnay St Michel Eppan – Trentino alto Adige - €22,00

Ribolla Gialla Alturis – Friuli Venezia Giulia - €18,00

Pecorino Bio Presentosa – Abruzzo - €16,00

### Vini Rossi Italiani – Italian red wines

Merlot I Magredi – Friuli - €14,00

Dolcetto d'Alba - Piemonte - €18,00

Valpolicella Essere Cesari -Veneto - €17,00

Chianti Monrosso Castello di Monsanto – Toscana - €14,00  €5,00

Chianti Classico Gallo Nero docg Castellare – Toscana - €22,00

Morellino di Scansano Mentore Fattoria Mantelassi – Toscana - €15,00  €5,00

Nero d'avola Cusumano – Sicilia - €14,00

sala de  
**L'AMOROTTO**  
ristorante