

# MENU' inverno

winter

## ANTIPASTI

starters

### DELIZIE DEL TERRITORIO

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI  
"SALUMIFICIO PONTE ROMANO", COPPA STAGIONATA,  
SALAME DI FELINO IGP "SALUMIFICIO GUALERZI"  
DELICACIES OF THE TERRITORY  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MONTHS  
"SALUMIFICIO PONTE ROMANO", COPPA,  
SALAME DI FELINO IGP "SALUMIFICIO GUALERZI"  
€ 16,00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP CON RICCIOLI DI BURRO  
CULATELLO DI ZIBELLO DOP WITH BUTTER CURLS  
€18.00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP24 MESI  
E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DOP

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP24 MONTHS  
AND PARMIGIANO REGGIANO  
€14.00

### TORTINO DI VERDURA

CON SALSA AL PECORINO E MANDORLE TOSTATE  
VEGETABLE PIE  
WITH PECORINO CHEESE SAUCE AND TOSTED ALMONDS  
€ 12,00

CARPACCIO DI TONNO CON INSALATINA NOVELLA,  
SALSA ALLA SOYA E CROSTINI DI PANE INTEGRALE

TUNA CARPACCIO WITH SOYA SAUCE,  
SALAD AND CROUTON  
€ 16,00

## PRIMI

first

TORTELLI DI MAGRO TIPICO CON BURRO CHIARIFICATO  
TRADITIONAL "TORTELLI" WITH SPINACH AND RICOTTA  
€ 15,00

ANOLINI DELLA TRADIZIONE PARMIGIANA  
IN BRODO DI CARNE

ANOLINI (TRADITIONAL DISH)  
€ 15,00

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE  
HOME-MADE TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE  
€ 14,00

### PISAREI E FASÒ

PISAREI E FASÒ (TRADITIONAL DISH FROM PIACENZA)  
HANDMADE BREAD DUMPLINGS WITH BEANS  
€ 14,00

RISOTTO AI PORCINI E MAGGIORANA  
RISOTTO WITH MUSHROOMS AND MARJORAM  
€ 14,00

LINGUINE ALLE MAZZANCOLLE  
LINGUINE WITH PRAWNS  
€ 15,00

VELLUTATA/CREMA/ZUPPA DEL GIORNO  
VELOUTÉ/CREAM/SOUP OF THE DAY  
€ 10,00

## SECONDI

seconds

ENTRECÔTE DI MANZO SELEZIONATO ALLA GRIGLIA  
GRILLED SELECTED BEEF ENTRECÔTE  
€ 21,00

SUPREMA DI POLLO AI FERRI  
GRILLED CHICKEN SUPREME  
€ 16,00

FILETTO DI SCOTTONA  
AL PEPE VERDE E CROSTONE DI PANE  
FILLET OF BEEF  
WITH GREEN PEPPER AND BREAD TOSTED  
€ 28,00

OSSOBUCO DI VITELLO CON GREMOLADA  
E POLENTINA DI STORO  
OSSOBUCO , BRAISED VEAL SHANK SLICE , WITH POLENTA  
€ 16,00

FILETTO D'ORATA IN CROSTA DI PATATE ,  
ZUCCHINA ALLA SCAPECE E COULIS DI SAN MARZANO  
GILTHEAD SEABREAM IN A POTATOES CRUST ,  
WITH COURGETTES AND SAN MARZANO TOMATOES  
€ 17,00

OGNI PIATTO È ACCOMPAGNATO DAL SUO CONTORNO; A DISPOSIZIONE  
OGNI GIORNO VERDURE E PIATTI VEGETARIANI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ  
EACH DISH IS ACCOMPANIED BY ITS SIDE DISH; VEGETABLES AND  
VEGETARIAN DISHES ARE AVAILABLE DAILY DEPENDING ON THE SEASON

## DOLCI

dessert

TIRAMISÙ ALLA MOKKA  
MOKKA TIRAMISU

CHEESECAKE ALLA SALSA DI LAMPONE  
CHEESECAKE WITH RASPBERRIES

SEMIFREDDO AL TORRONCINO  
CON CIOCCOLATO FONDENTE  
CHOCOLATE NOUGAT PARFAIT

CROSTATE DELLA CASA  
HOME-MADE CAKES

TAGLIATA DI ANANAS AL NATURALE  
SLICED PINEAPPLE AU NATUREL

€ 6,00

COPERTO COVER CHARGE : €2.00  
ACQUA MINERAL WATER : €3.50

## VINI

wines

### BOLLICINE sparkling wines

Prosecco Di Valdobbiadene Extra Dry Valdo € 20,00 • 1€ 6,00

Trento Doc Altemasi € 30,00

Franciacorta Alma Cuve'e Bellavista € 45,00

Franciacorta Purabolla € 30,00 • 1€ 8,00

Champagne Reserve Brut Nicholas Feuillate € 65,00

### VINI DEL TERRITORIO local wines

Lambrusco Giuseppe Verdi "Cantine Ceci" Parma € 15,00 • 1€ 5,00

Lambrusco Bio doc I Calanchi Monte delle Vigne Parma € 20,00

Gutturnio fermo Vicobarone Piacenza € 16,00 • 1€ 5,00

Sangiovese Brusa Romagna € 15,00 • 1€ 5,00

### VINI BIANCHI white wines

Pinot Grigio Itg Alturis Friuli € 17,00

Chardonnay Friuli Grave I Magredi Friuli € 15,00

Ribolla Gialla I Magredi Friuli € 14,00

Pecorino Bio Presentosa Abruzzo € 16,00

Falaghina Dop La Guardiense Campania € 16,00 • 1€ 5,00

### VINI ROSSI red wines

Cabernet Doc San Michele Appiano Trentino Alto Adige € 18,00

Valpolicella Essere Cesari Veneto € 17,00

Merlot Itg Alturis Friuli Venezia Giulia € 14,00

Dolcetto d'Alba Munfrina doc Pellisero Piemonte € 18,00

Chianti Monrosso Castello Di Monsanto Toscana € 18,00 • 1€ 5,00

Chianti Classico Gallo Nero Docg Castellare Toscana € 24,00

Morellino Di Scansano Mentore

Fattoria Mantelassi Toscana € 16,00 • 1€ 5,00

Nero D'avola Cusumano Sicilia € 16,00

COPERTO COVER CHARGE : €2.00 ACQUA 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.

