

## ANTIPASTI:

### *Salumi tipici parmigiani:*

Degustazione di salumi tipici della tradizione parmigiana	14 €
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 30/36 mesi	12 €
Culatello di Zibello D.O.P. 24/30 mesi	18 €
Salame di Felino	10 €
Degustazione di salumi di maiale nero	18 €
Prosciutto D.O.P. 30/36 mesi e Culatello D.O.P. 24/30 mesi	15 €
Culatello di maiale nero 48 mesi	28 €
Spalla cruda di maiale nero D.O.P. 60 mesi	18 €
Salame di maiale nero di Parma	12 €
Strolghino di culatello D.O.P	8 €
Lardo con magrone di Antiche Razze	10 €
Torta fritta servita in abbinamento ai nostri salumi	3 €
Giardiniera di nostra produzione	3 €
Cipolline borettane in agrodolce di nostra produzione	3 €

*Oltre ai salumi:*

Insalata rustica (misticanza, dadolata di patate lesse con gocce di aceto balsamico IGP, pancetta croccante e scaglie di parmigiano)	12 €
Flan di zucca con fonduta di parmigiano e funghi porcini spadellati	14 €
Millefoglie croccante con dadolata di salmone <i>Upstream</i> al sesamo con fumè di branzino, capperi e lime	16 €
Baccalà mantecato con polenta croccante e cipolla caramellata	14 €

**PRIMI PIATTI:**

*TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA DALLA NOSTRA SFOGLINA*

Tortelli di erbette alla parmigiana	12 €
Tortelli di zucca alla parmigiana	13 €
Tortelli di patate alla parmigiana con funghi porcini spadellati	18 €
Tris di tortelli (erbette, zucca e patate con funghi porcini spadellati)	16 €
Anolini in brodo	13 €
Savarin di riso alla parmigiana	15 €
Gnocchi di zucca con fonduta di parmigiano con chips di patate viola	13 €
Pappardella rigata con ragù di stracotto di manzo profumata alle erbe	13 €

## **SECONDI PIATTI:**

Carrello dei bolliti misti con le sue tre salse, purè di patate e mostarda di frutta	30 €
Punta di vitello ripiena alla parmigiana con patate arrosto e peperonata	22 €
Coscia d'anatra all'arancia con patate arrosto	24 €
Filetto di Fassona al Cabernet	30 €
Tagliata di controfiletto di Fassona con zucca arrostita, gocce di balsamico IGP, scaglie di parmigiano e olio EVO	30 €
Medaglione di coniglio ripieno con spalla cotta di San Secondo ed erbette	22 €
Trancio di branzino cotto al forno accompagnato da caponata di verdure conditi con olio EVO e sale grosso	30 €
Millefoglie di patate profumate al timo su salsa di carote accompagnata da broccoli e julienne di finocchi	15 €

## **CONTORNI:**

Patate arrosto	5 €
Peperonata	5 €
Verdura spadellata	5 €
Finocchi gratinati al forno al profumo di timo	5 €

## **FORMAGGI:**

Parmigiano Reggiano D.O.P. 24/30 mesi	6€
Gorgonzola dolce	6€

## **DOLCI:**

Il nostro gelato alla crema (in abbinamento con scaglie di cioccolato, amarene o lamponi freschi)	8€
Sbrisolona con zabaione tiepido	8€
Torta Duchessa di Parma	8€
Mousse al gianduia	8€
Tiramisù classico	8€
Insalatina tiepida e caramellata di lamponi e ananas	8€

Caffè	3€
Pane e coperto	4€
Acqua	3€

In base alla disponibilità di mercato e alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere congelati/surgelati  
È a disposizione della clientela il menù con evidenza degli allergeni contenuti