



ANTIPASTI

 *Prosciutto crudo (S. Ilario 30 mesi), coppa (S. Ilario 7 mesi), lardo (S. Ilario), salame (Fereoli Mario 3 mesi) e culatello (La Bastia 20 mesi)* €13,00

 *Prosciutto crudo "S. Ilario" 30 mesi* € 13,00


 *Culatello di Zibello "La Bastia" oltre 18 mesi* € 16,00

Carpaaccio di vitello con salsa tonnata € 11,00

 *Terrina di maiale con mostarda di zucca al rosmarino* € 12,00

 *Budino di pecorino con favette e pancetta croccante* € 10,00

Brodo di funghi Pioppini con cannolo croccante al Caciocavallo e spinaci
€ 10,00

 *Crema di asparagi con tuorlo d'uovo marinato e bottarga di muggine*
€ 11,00

Parmigiano Reggiano stagionato 44 mesi "AZ. AGR. BOLDINI"
€ 8,00

PRIMI

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 10,00

(con Parmigiano "Boldini" e ricotta fresca del caseificio di Basilicanova)

Tortelli di zucca (con zucca mantovana ed amaretti) € 10,00


Tortelli di patate con burro e parmigiano € 10,00


Anolini (con stracotto di carne) in brodo di cappone € 12,00

Lasagnetta di vitello con salsa di cipollotti € 12,00


 *Risotto con quaglie e formaggio Valtellina Casera e salsa all'erbette* € 14,00

SECONDI

 *Tagliata di bovino adulto “ Scozia “ con salsa al Barbera e cipolline glassate* € 18,00

Pancia di maialino da latte croccante con carciofi e patate arrosto (cottura alle basse temperature) (senza salsa)  € 16,00

Punta di vitello alla parmigiana con patate al forno € 14,00

 *Degustazione di formaggi italiani e francesi con le nostre marmellate e mostarde* € 16,00

Il pane di nostra produzione e coperto € 3,00

Le nostre selezioni di caffè :

Caffè “toscano” arabica e robusta € 2,00

Caffè arabica 100 % € 2,00

Cru “Colombia” € 3,00




Cru “Etiopia Harennà” € 4,00

Cru “ Giamaica” “ Blue Mountain” € 4,00

LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

(le proposte possono cambiare a seconda del mercato)



ANTIPASTI

-  *Gamberi croccanti con insalata di asparagi e ravanelli* € 15,00
-  *Cappesante con medaglie di vitello al Franciacorta e salsa di mela al ginepro*
€ 16,00
-  *Tartare di salmone fresco (salmone scozzese) con barbabietole marinate agli agrumi* € 14,00







PRIMI

Spaghetti alla chitarra (pasta all'uovo) con granchio e gamberetti rosa di Sicilia € 17,00

SECONDI

-  *Tranci di rombo dorati al mais (pescato) con patate viola* € 22,00
-  *Trancio di cernia (pescato) con erbe ed olive taggiasche* € 22,00

DOLCI

- | | |
|---|--------|
| <i>Torta di mandorle (sbrisolona) con zabaione al marsala</i> | € 6,00 |
| <i>La nostra zuppa inglese</i>
<i>(crema pasticcera, al cioccolato e al pistacchio)</i> | € 6,00 |
|  <i>I sorbetti al lime , fragola e maracuja di nostra produzione</i>
<i>(consistenza del gelato)</i> | € 5,00 |
|  <i>Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto</i> | € 6,00 |
|  <i>Semifreddo al maracuja e latte di mandorle</i> | € 7,00 |
|  <i>Crème brulée ai sentori di alloro, arancia e miele con gelato alla vaniglia</i> | € 7,00 |
|  <i>I gelati di nostra produzione alla vaniglia, pistacchio, latte di mandorla e cioccolato</i> | € 5,00 |
|  <i>Gelato al latte di capra con frutti di bosco</i> | € 6,00 |

MENU PARMIGIANO

€ 25,00

Salumi di Parma e torta fritta

Tortelli d'erbetta, di zucca e di patate

Punta di vitello farcita alla parmigiana con patate al forno

Acqua e caffè

VINI DA DESSERT

<i>Barolo chinato da barolo</i>	<i>Barale calice</i>	€ 9,00
<i>Petit Arvin "Podium"</i>	<i>Bregy & Gillioz</i>	€ 8,00
<i>Gewurztraminer "Roan" vendemmia tardiva</i>	<i>Tramin</i>	€ 9,00
<i>Eiswein 2009 Austria</i>	<i>Kracher</i>	€ 15,00
<i>Moscato passito Loazzolo doc 1999</i>	<i>Forteto della Luja</i>	€ 9,00
<i>Passito bianco (Valpolicella) BIOLOGICO</i>	<i>Terre di Gnirega</i>	€ 5,00
<i>Vin santo del Chianti classico</i>	<i>Castello di Brolio</i>	€ 8,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	<i>Colosi</i>	€ 8,00
<i>Moscato di Pantelleria "Kabir"</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 6,00
<i>Passito di Pantelleria "Ben Ryè"</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 8,00
<i>Monbazillac</i>	<i>C. Versant de Haut Poul</i>	€ 6,00
<i>Sauternes</i>	<i>Chateau Simon</i>	€ 8,00
<i>Sauternes 2006 « Grand Cru classè 1855 »</i>	<i>Rieussec</i>	€ 15,00
<i>Moscato rosa « Rosis »</i>	<i>Kellerei Bozen</i>	€ 9,00
<i>Recioto d. Valpolicella "Argille Bianche" 2004</i>	<i>T. S. Antonio</i>	€ 9,00
<i>Merlot passito 2007 Umbria</i>	<i>Dionigi</i>	€ 9,00
<i>Primitivo di Manduria dolce naturale</i>	<i>Madrigale</i>	€ 6,00
<i>Banyuls 2007</i>	<i>Domaine de la Rectoire</i>	€ 8,00

LE NOSTRE GRIGLIATE AL BARBECUE

GRIGLIATA DI CARNE

MANZO, MAIALE, AGNELLO CON PATATE AL FORNO € 18,00

GRIGLIATA DI PESCE

POLIPO, GAMBERONI E MORMORE CON PATATE AL FORNO € 20,00

LE GRIGLIATE LE POSSIAMO SERVIRE AD UN MINIMO DI DUE
PERSONE