



# MENU



## Menu Tradizione

€ 50

Culatello di Zibello DOP stagionato 20 mesi *Podere Cadassa*, Burro *Antica Cremeria*, Giardiniera in olio evo e Pan brioche

Pappardelle al Ragù di Anatra, Ginepro e Malbo Gentile

Coppa di Maiale dei 2 giorni, Topinambur e Verdure in Agro

Il Parmigiano Reggiano delle nostre colline stagionato 30 mesi e Aceto Balsamico Aragosta *Acetaia di Canossa*

Gelato artigianale al Fiordilatte e Perle di Balsamico

## Menu Interattivo

€ 60

L'estro e la fantasia dello Chef Leonardo Panza sono gli elementi che vanno ad aggiungersi ai migliori ingredienti stagionali selezionati sul mercato per comporre un Menu a mano libera di 5 portate e un dolce.

## Menu “Ruinart Experience”

130 €

In abbinamento degustazione al Calice delle Tre Cuvée della *Maison Ruinart*  
( R Brut, Blanc de Blancs, Rosé )

Carpaccio di Capesante, Sedano e Mela verde dolce acida

Uovo fritto, Crema di Carote agli Agrumi e Gambero Rosso di Mazara

Gnocchi di Patate arrostiti, Composta di Melanzane, Scampi e Pomodoro

Spaghetti, Pane, Burro e Acciughe

Polpo alla brace, Cipolla rossa, Patate e riduzione al Ruinart Rosé

Solo Limone

---

I MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

---



## PER INIZIARE

Alici in frittura leggera alla Milanese e le sue Salse	13 €
Uovo fritto, Crema di Carote agli Agrumi e Gambero Rosso di Mazara	14 €
Carpaccio di Capesante, Sedano e Mela verde dolce acida	19 €
Culatello di Zibello DOP stagionato 20 mesi <i>Podere Cadassa</i> , Burro <i>Antica Cremeria</i> , Giardiniera in olio evo e Pan brioche	16 €
Tartare di Bianca Piemontese, Uovo morbido di Selva e Caprino di Biella	16 €

## LE PASTE

"Calamarata" <i>Di Martino</i> , Ricciola, Finocchietto, Capperi e Olive Riviera	15 €
"Superspghettino" <i>Verrigni</i> in Zuppa ristretta di mare, Crostacei e Molluschi	18 €
"Soqqadro" <i>Verrigni</i> , Ragù di Coniglio e Funghi	14 €
Lasagnetta al ragù di Vitello, Carciofi e Provolone del Monaco	15 €
Cappelletti fatti a mano in Crema di Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse	17 €

## CARNE E PESCE

Polpo alla brace, Fagiolini Verdi, Datterini e Olive Taggiasche	19 €
Seppie del Mediterraneo gratinate, Pomodori al forno ed Erbe fini	18 €
Coppa di Maiale dei 2 giorni, Topinambur e Verdure in Agro	17 €
Costata di Vitello rosa in Gremolada estiva e piccola Insalata	19 €

# World Trip Tartare

55 €

**Consigliato per 2 persone**

Un piatto interamente dedicato alla preparazione della Carne Cruda condita e accompagnata secondo la tradizione di 4 diversi paesi:

- USA**      Black Angus, Pane caldo, Peperoncino e Burro d'Arachide
  
- IT**         Fassona, Pinzimonio di Verdure, Olio evo, Limone di Sorrento e Sale di Cervia
  
- CZ**         Scottona condita con Salsa Tartara
  
- JPN**        Tataki di Kobe e Salse Orientali

---

ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI.  
LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO  
ALLERGIE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.

---

Coperto 3 €

Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 l 3 €

Caffè 3 €



**IL BORGHETTO**

DELIZIE ENOGASTRONOMICHE

**Molti dei prodotti che gusterete  
da Taglierè a Palazzo  
possono essere acquistati presso la nostra  
bottega eno-gastronomica Il Borghetto.**

Via Veneto, 1 42124 Reggio Emilia RE  
Tel. 0522 515220 | [www.taglieregroupp.com](http://www.taglieregroupp.com)





## TAGLIERÈ UN NUOVO L(U)OGO.

“Ho cercato di rappresentare l’essenza e lo spirito di questo nuovo percorso. Tanti gli elementi racchiusi in questa forma, il cerchio vuole raccontare molti aspetti: il piatto con i suoi contenuti, il punto di partenza, la memoria, l’obiettivo da raggiungere, ma anche rappresentare il nucleo composto da un team affiatato, che vuole costruire una nuova agorà a disposizione della città, uno spazio fisico e mentale dove incontrarsi, stimolare il piacere, dialogare o confrontarsi. Inoltre, le lettere dei sette alfabeti più diffusi al mondo, che nascono dallo skyline di una città cosmopolita, identificano una volontà ben precisa; sovrapporre realtà regionali e nazionali come la conoscenza, i prodotti, la ricerca e il saper fare, a caratteri universali, per offrire un’esperienza unica, a gente proveniente da ogni parte del mondo. Questo nuovo spazio vuole andare oltre la cucina e regalare emozioni...” **Rudy Pulcinelli**

