

MENU



Menu Terre Matildiche

€ 50

I Salumi e il Territorio: Culatta "Canossello", Salame Fioretino, Prosciutto Crudo di Parma, la nostra Giardiniera, Burro 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

Com'è Profondo il Mare

€ 60

Battuta di Scampi, Gel di Carpione, Cipolla marinata e Mozzarella di Bufala

Uovo fritto, Gambero Rosso poché e Salsa di Patate allo Zafferano

Spaghetto alla chitarra *Mancini*, Ostrica *Gillardeau*, Burro Salato di Bretagna ed Erba Cipollina

Rombo alla plancia, Biete, Rape affumicate e Salsa Champagne

Solo Limone

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

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 4 €

Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 lt. 3 €

Caffè 3 €

PER INIZIARE

Antipasto Matildico: "Canossello", Salame Fioretino, Prosciutto Crudo di Parma, la nostra Giardiniera, Burro e Pan Brioche	13 €
Zuppa cruda di Pomodoro, Crema di Mandorle, Finocchietto, Pane integrale e Limone candito	13 €
Crudo di "Bianca Modenese", Dragoncello, Sedano Rapa e Tartufo Estivo	16 €
Culatello di Zibello dop stagionato 20 mesi <i>Podere Cadassa</i> , Burro di montagna, Giardiniera in Olio Evo e la nostra selezione di Pani	16 €
Battuta di Scampi, Gel di Carpione, Cipolla marinata e Mozzarella di Bufala	18 €

PRIMI

Tortelli Verdi al Burro di montagna e Salvia	14 €
Pappardelle al Ragù di Anatra, Ginepro e Malbo Gentile	16 €
Cappelletti fatti a mano in Crema di Parmigiano delle Vacche Rosse	17 €
Spaghetto alla chitarra "Mancini", Ostrica <i>Gillardeau</i> , Burro Salato di Bretagna ed Erba Cipollina	20 €

PIATTI PRINCIPALI

Carciofo alla brace, Salsa Verde al Coriandolo, Cynar e Aglio dolce	15 €
Pancia di Mora Romagnola arrosto, Cavoletto di Bruxelles, Cipolle Borettane e Aceto Balsamico IGP	18 €
Costata di Vitello rosa in Gremolada estiva e piccola Insalata	22 €
Rombo alla plancia, Biete, Rape affumicate e Salsa Champagne	26 €

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani di Mucca, Pecora e Capra selezionati secondo il Tempo e le Stagioni	18 €
--	------

DESSERTS

Tiramisù 2012	7 €
Zuppetta di Pesche al Lambrusco, Crumble e Gelato alla Crema	7 €
Gelato artigianale al Fiordilatte e Perle di Balsamico	7 €
Solo Limone	8 €
Babà classico, Rum Agricolo, Chantilly e Agrumi	8 €





VINI IN ABBINAMENTO

E DA MEDITAZIONE

COTARELLA Passirò	7 €
CANTINE VIOLA Moscato di Saracena	8 €
DONNAFUGATA Passito di Pantelleria Ben Ryé	8 €
ALBINO ARMANI Recioto della Valpolicella	8 €
CHÂTEAU ROUMIEU Sauternes	10 €

