

# MENU





## Mano Libera

€ 80

Un viaggio di 7 portate alla scoperta  
delle migliori materie prime della nostra cucina

## Dedicato a Matilde

€ 55

Culatta "Canossello" *Gianferrari*, la nostra giardiniera, burro e pane brioche

Parmigiano Reggiano 30 mesi *Fattoria Rossi* e Aceto balsamico tradizionale  
*Aragosta Acetaia di Canossa*

Tortelli verdi

Maialino da latte, asparagi, fave e fondo balsamico

Gelato artigianale al fiordilatte, perle di balsamico *Acetaia di Canossa*

*Abbinamento 3 calici alla scoperta dei vini di Venturini Baldini*

€ 20

## Com'è Profondo il Mare

€ 70

Carpaccio di gambero rosa, pomodoro, melanzana e mandorla

Ostrica poché, cipolla rossa marinata e burrata

Linguine al nero di seppia, calamaretti, salsa di pane bruciato e piselli

Triglia ripiena di pappa al pomodoro, polvere di olive, zafferano e verdure croccanti

Solo limone

---

I NOSTRI PERCORSI A DEGUSTAZIONE, VISTA LA LORO COMPLESSITÀ,  
SONO DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO

---

## Le Selezioni del Territorio

Salumi di Suino Nero di Parma allevato allo stato brado

*Culatello, coppa, salame e prosciutto*

26 €

Culatta "Canossello" di *Gianferrari*, la nostra giardiniera, pan brioche e burro

15 €

Aceto: Parmigiano Reggiano *Fattoria Rossi* 24-30-36 mesi accompagnato  
dall'Aceto balsamico tradizionale Oro *Acetaia di Canossa*

20 €





## Antipasti

Coscia di faraona, pancetta laccata al miele, rapanello e nocciole	16 €
Carpaccio di gambero rosa, pomodoro, melanzana e mandorla	20 €
Alice in demi-sel, pesca, pompelmo e salicornia	16 €
Le diverse consistenze del fungo cardoncello	15 €

## Primi

Linguine al nero di seppia, calamaretti, salsa di pane bruciato e piselli	20 €
Cappelletti fatti a mano in brodo di manzo e cappone	17 €
Maccheroni <i>Mancini</i> , coniglio e maggiorana	16 €
Risotto, tarassaco, liquirizia e pecorino di Fossa	17 €

## Secondi

Le tre interpretazioni del manzo: crudo, cotto e brasato	28 €
Triglia ripiena di pappa al pomodoro, polvere di olive, zafferano e verdure croccanti	28 €
Carrè di agnello alle erbe, fondo vegetale, cicoria e salsa bernese	30 €
Carciofo, aglio dolce, riduzione di cynar e agretti	20 €
Maialino da latte, asparagi, fave e fondo balsamico	22 €

Coperto 4 €

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

Caffè 3 €





