

DEDICATO A MATILDE

€ 65

Culatta "Canossello" *Gianferrari*, Pan Brioche, Burro e Giardiniera in olio evo



Parmigiano Reggiano 30 mesi delle nostre colline
e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia "Aragosta" *Acetaia di Canossa*



Cappelletti fatti a mano in Brodo di Manzo e Cappone



Maialino da Latte, Scarola, Carote Marinate e Fondo Balsamico



Zuppetta di Pere al Lambrusco, Gelato alla Ricotta e Agrumi Canditi



Piccola Pasticceria



COM'È PROFONDO IL MARE

€ 80

Carpaccio di Gambero Rosa, Pomodori in Confit, Melograno e Mandorle



Velo di Seppia al Vapore, Cavolo e Cavoli



Spaghettone, Bisque di Granchio Adriatico, Calamaretti Spillo e Cicoria



Trancio di Rombo, Bernese alle Erbe, Salsa all'Aglio Nero, Cavolini di Bruxelles



Solo Limone



Piccola Pasticceria



SAPORI IN MOVIMENTO

€ 95

MENU A MANO LIBERA

Un viaggio di 7 portate alla scoperta del nostro pensiero di cucina

I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE SONO DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO



I CLASSICI

Culatello di Zibello DOP Podere Cadassa oltre 20 Mesi, Burro, Pan Brioche e Giardiniera

    € 20

La Selezione di Salumi del Territorio secondo la loro migliore stagionatura, Parmigiano Reggiano 24 Mesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia *Acetaia di Canossa*

    € 20

Tagliatelle *Felicetti* al Ragù di Tre Carni

   € 18

Cappelletti fatti a mano in Brodo di Manzo e Cappone

  € 18

Tortelli Tradizionali di Zucca, Burro e Salvia



  € 16

Maialino da Latte, Scarola, Carote Marinate e Fondo al Condimento Balsamico

  € 24



ANTIPASTI

Rape, emulsione di Zafferano, Erbe, Pinoli e salsa al Pecorino di Fossa



    € 17

Carpaccio di Gambero Rosa, Pomodori in confit, Melograno e Mandorle

 € 20

Finto Uovo al Tegamino



Zucca al BBQ, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Tartufo Nero

  € 18



PRIMI

Riso Erbazzone

    € 18

Spaghettoni, Bisque di Granchio Adriatico, Calamaretti Spillo e Cicoria

    € 22

Maccheroncini di Farro *Felicetti*, Ragù di Anatra Barberie,
Finocchietto e "Bottarga" di Tuorlo Marinato

    € 18



SECONDI

"La Parte Croccante del Bollito"

Terrina di Bollito scottata, Verdure in Agrodolce, Peperoni alla Brace,
Lamponi alla Senape

   € 26

Controfiletto di Agnello Grass Fed, Funghi, Fondo Vegetale
e salsa Ostriche

    € 28

Costata di Rombo alla Brace, Bernese alle Erbe, Salsa all'Aglio Nero,
Cavolini di Bruxelles

   € 28

Carciofo, Cynar, Cavolo Nero e Nocciole



  € 18



Coperto

€ 4















Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 lt.

€ 3

Caffè e Piccola Pasticceria

€ 4

ELENCO DEGLI ALLERGENI PER I QUALI SUSSISTE L'OBBLIGO DI INDICAZIONE IN ETICHETTA ALLEGATO III BIS (DIRETTIVO 2003/89/CE E SS. MM.)

-  A. Cereali contenenti glutine: od esempio grano, segale, orzo avena, farro, grano khorasan nonché i loro ceppi e derivati. Pane di ogni tipo, anche grattugiato, torte, biscotti, cereali per la colazione. Focacce, pasta, couscous, farire, semolino, farro, crackers, birra, salsa di soia, alcuni condimenti (ketchup), prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, gomma vegetale, liquirizia, jelly bean, caramelle dure.
-  B. Crostacei e prodotti a base di crostacei: ad esempio aragoste ed astici, gamberi bianchi e rossi, scampi etc.
-  C. Uova e prodotti a base di uova: zuppe commerciali, carni in scatola, salsicce, ripieni di carne e, prodotti da forno, bevande, prodotti glassati o verniciati con albume.
-  D. Pesce e prodotti a base di pesce.
-  E. Arachidi e prodotti a base di arachidi: ad esempio prodotti da forno, gelati, oli pressati a freddo o estrusi, semi di girasole, olio di noci, prodotti di pasticceria, biscotti, cibi orientali.
-  F. Soia e prodotti a base di soia: ad esempio farina di soia, fibre di soia, albumina di soia, latte di soia, proteine della soia, germogli di soia, salsa di soia, tofu, edamame, miso etc.
-  G. Latte o prodotti a base di latte: ad esempio latte vaccino, latte in polvere, formaggi, burro, yogurt, creme, gelati, margarine, alimenti per l'infanzia, carni lavorate (insaccati), pasta e pizza, purè di patate, salse e sughi pronti, prodotti da forno e di pasticceria, budini e creme, cibi industriali confezionati, surgelati. Le proteine del latte vaccino rappresentano la causa più frequente di allergie, in particolare nei bambini.
-  H. Frutta a guscio: come ad esempio mandorle, nocciole, noci, pistacchi etc. Paste (es. pasta di mandorle), latte e salse che contengano frutta a guscio, distillati, estratti, aromi (in genere estratti dal mallo), cereali, crackers, biscotti, caramelle, cioccolata, barrette energetiche, gelati, dolci di pasticceria, alcuni affettati (es. mortadella).
-  I. Sedano e prodotti a base di sedano: ad esempio in brodi e minestre pronte, prodotti surgelati, salse e condimenti, miscele di spezie, dadi da brodo.
-  J. Senape e prodotti a base di senape: ad esempio in maionese, salse barbecue, pasta d'acciughe, sottaceti, salumi, insaccati, condimenti per insalata, mostarda etc.
-  K. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo: ad esempio presenti in hummus, tahina, halvah, prodotti da forno, biscotti, crackers, grissini, torte, muesli, condimenti per insalate, mix di spezie, barrette, cibi preconfezionati come noodles, zuppe, salsicce, carni lavorate, burger vegetali.
-  L. Alimento che potrebbe contenere anidride solforosa e solfiti con concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂.
-  M. Lupini e prodotti a base di lupini: spesso utilizzati nei prodotti senza glutine per celiaci; farine o base di lupino, prodotti da forno, pane, dolci.
-  N. Molluschi e prodotti a base di molluschi: come ad esempio vongole, cozze, ostriche, capesante, lumache, patelle, calamari e totani, seppie e polpi etc.

I NOSTRI FORNITORI

IL BORGHETTO

Reggio Emilia

MACELLERIA MARTINI

Boves (CN)

ACETAIA DI CANOSSA

Quattro Castella (RE)

PASTIFICIO FELICETTI

Trento

FATTORIE ROSSI

Quattro Castella (RE)

ECCELLENZE DI CANTINA

Soragna (PR)

GIANFERRARI

Quattro Castella (RE)

COPPINI ARTE OLEARIA

San Secondo Parmense (PR)

SELECTA SPA

Occhiobello (RO)

MONTANARI E GRUZZA

Sant'Ilario d'Enza (RE)

ANTICA MACELLERIA BONINI

Casina (RE)

PESCHERIA FIORINI

Rivalta (RE)