

## *Dal Mare*

### *Antipastí*

<i>Polpo grigliato con crema di Finocchio, Zenzero e Pomodorini confit</i>	€ 17,00**
<i>Noci di Capesante grigliate su crema di Piselli e Guanciaie croccante</i>	€ 18,00**
<i>Seppia sfilacciata e spadellata al profumo di Limone su Scarola stufata</i>	€ 16,00**
<i>Code di Gamberi al forno su crema di Verza</i>	€ 17,00**
<i>Sfogliatella di Baccala con Cipolle, Olive su crema di Patate viole</i>	€ 16,00
<i>Scampi in guazzetto con Cous Cous</i>	€ 18,00

### *Primi Piatti*

<i>Scialatielli con Gamberi e passatina di Ceci</i>	€ 17,00
<i>Gnocchi di farina con Scampi e Pomodorini gialli</i>	€ 17,00
<i>Linguine all' Astice con Pomodorino Datterino</i>	€ 25,00
<i>Spaghettoni con Alici di Cetara Stracciatella e scorzette di Limone</i>	€ 15,00

### *Secondi Piatti*

<i>Filetto di Branzino al forno con Finocchi, Patate violette e Pomodorini</i>	€ 17,00**
<i>Tagliata di Tonno, purea di Mele e composta di Cipolla e Uvetta</i>	€ 18,00**
<i>Grigliata di Crostacei</i>	€ 26,00
<i>Trancio di Salmone al forno con vellutata di Carciofi</i>	€ 18,00

## *Dalla Terra*

### *Antipastí*

<i>Salumi tipici della tradizione Parmigiana</i>	€ 15,00**
<i>Prosciutto di Parma stagionato "30 Mesi" con la nostra Giardiniera</i>	€ 15,00**
<i>Culatello di Zibello con Burro salato e Pane caldo</i>	€ 17,00
<i>Spalla cotta calda con Scamorza fondente e salsa alle prugne</i>	€ 15,00**
<i>Crostatina di verdure e Taleggio fondente</i>	€ 14,00
<i>Tortino di Scarola, Uvetta e Olive su fonduta di formaggio</i>	€ 15,00
<i>Sformatino di Zucca su fonduta di Parmigiano e Amaretti sbriciolati</i>	€ 13,00*

### *Primi Piatti*

<i>Tortelli d'erbette alla parmigiana con Burro fuso e Parmigiano</i>	€ 13,00*
<i>Tortelli di Zucca alla parmigiana con Burro fuso e Parmigiano</i>	€ 13,00*
<i>Tagliatelle con Prosciutto crudo croccante, Porri e Ricotta affumicata</i>	€ 14,00
<i>Anolini in brodo</i>	€ 13,00
<i>Maltagliati con Gorgonzola, Pere e spolverata di Liquirizia</i>	€ 14,00*

### *Secondi Piatti*

<i>Tagliata di Manzo con Patate al forno</i>	€ 20,00**
<i>Costolette di Agnello ai Frutti di Bosco</i>	€ 18,00**
<i>Bocconcini di filetto di Maiale all' Aceto balsamico e Cipolline Borrettane</i>	€ 18,00
<i>Petto d'Anatra alle Prugne</i>	€ 18,00**
<i>Cotechino con puree di Patate e la nostra mostarda</i>	€ 15,00
<i>Braciola di Maiale nero "Razza Parmigiana" con salsa di Nocciole</i>	€ 17,00
<i>Degustazione di Formaggi e mostarde "fatte in casa"</i>	€ 14,00

1. Coperto € 3,50

2. \*Piatto Vegetariano

3. \*\*Piatto consigliato no Glutine

4. Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni, utilizzati per i singoli piatti in menu al personale di sala nonostante sia nostro impegno utilizzare materie prime fresche e di ottima qualità, a fronte di esigenze di mercato, la preparazione di alcuni piatti può avvenire con alimenti surgelati