

Impara a cucinare, prova nuove ricette,
fa' tesoro dei tuoi errori,
non farti condizionare dalla paura e, soprattutto, divertiti.
Tutto ciò che viene dalla mia cucina è cresciuto nel cuore,
la cucina è già scienza, sta allo chef farla diventare arte.
Cucinare è come amare:
ci si abbandona completamente o si rinuncia.
Lo chef è un mestiere che devi sentirti veramente nell' anima.

*Learn how to cook, try new recipes,
take stock from your mistakes,
don't let the fear affect you and, first of all, enjoy it!
All that comes from my cooking grew up in my heart,
Kitchen is science itself, to make it art is the task of the chef.
Cooking is like loving, you've got to lose yourself or give up.
To be a chef is something you must feel in your soul.*



LE DEGUSTAZIONI TASTING MENUS

Tentazione

Quattro portate a mano libera dello chef in base ai prodotti stagionali
Four courses chef tasting menu based on seasonal products

55 bevande escluse | *except beverages*
75 con abbinamento vini | *with wine pairing*

LiberaMente

Sette portate a mano libera dello chef in base ai prodotti stagionali
Seven courses chef tasting menu based on seasonal products

90 bevande escluse | *except beverages*
120 con abbinamento vini | *with wine pairing*

Piazzale Inzani

Selezione di salumi dalla bassa e dalla collina

Spalla cruda con osso stagionata venti mesi e paletta cotta affumicata del salumificio Croce Delizia,
pancetta leggermente affumicata dell'Az. Agr. Bettella, Prosciutto Crudo trenta mesi del Salumificio Galloni
Selection of cold cuts by small producers from the area of Parma (à la carte 18)

Tortelli di zucca della tradizione
Traditional pumpkin ravioli (à la carte 12)

Mariola di maiale grosso, zabajone, sacrao e crema di patate
Traditional pork sausage, egnog, sweet and sour white cabbage, potato cream (à la carte 16)

Gelato zabajone e alchermes
Egnog and trifle ice cream (à la carte 8)

40 bevande escluse | *except beverages*
50 con abbinamento vini | *with wine pairing*

MENU Á LA CARTE

ANTIPASTI

STARTERS

Sgombro, caramello, peperoni fondenti, caprino e barbabietola (GF, LF)

Mackerel, caramel, baked peppers, goat cheese and beetroot

18

Triglia di scoglio, spinacio, aceto balsamico e Parmigiano Reggiano

Red mullet, spinach, balsamic vinegar and parmigiano reggiano

20

Battuta di diaframma e filetto di anteriore, uovo, Prosciutto di Parma,
jus di vitello e fico d'india (GF, LF)

Midriff and beef clod tartare, egg, Parma ham, veal jus sauce, prickly pear

18

Capriolo, erbe fini, renetta e mandorla (GF)

Roe deer, herbs, pippin and almonds

20

PRIMI

FIRST COURSES

Spaghetti Antico Cav. Cocco cacio e pepe, ricci di mare e lime

Durum wheat spaghetti cheese and pepper, sea urchins and lime

18

Fagotto di topinambur, gambero rosso, pomodoro e tartufo

topinambur ravioli, red shrimp, tomato and truffle

20

Gnocco malfatto, porcini, castagne affumicate e melissa (V)

Green beans gnocchi, mushrooms, smoked chestnuts and lemon balm

18

Agnolotti di stufato di lepre, besciamella, caffè, limone e pinoli

Agnolotto, hare stew, béchamel, coffee, lemon and pine nuts

20

CARNE MEAT

Maialino, cachi, rafano e cozze (GF, LF)
Little pork, khaki, horseradish and mussels
22

VITELLO: filetto, animelle, radicchio e kiwi (LF)
VEAL: fillet, sweetbreads, Italian chicory and kiwi
24

Faraona, melograno, nocciole, carote e noce moscata (GF)
Guinea-fowl, pomegranate, hazelnuts, carrots and nutmeg
30

Tartare di Wagyu Ca Negra, scampo crudo e cotto, Jus di vitello
Wagyu Ca Negra tartare, raw and cooked scampi, veal jus
30

PESCE FISH

Palamita, Pesto di Pra, prescinsêua, pomodori e fregola soffiata
Bonito fish, basil pesto, prescinsêua cheese, tomatoes and fregula krispie
20

Baccalà, zucca, cacao, zenzero, arancia e fondue (GF)
Codfish, pumpkin, cocoa, ginger, orange and fondue
22

Filetto di pescato, infuso e olio, scampo e patate (GF)
Catch of the day fillet, infusion and olive oil, scampi and potatoes
28

piatto vegetariano o vegano con ingredient freschi del giorno su richiesta (V)
vegetaran or vegan courses on fresh daily ingredients available upon request

Per alcuni prodotti congelati all'origine o congelati in proprio (pesce e carne in genere) è necessaria un'operazione d'abbattimento a 20°C di temperatura e conservazione per garantire la massima igienicità del prodotto, come indicato nel Reg. CE 404/11
Processed foods with a rapid abatement at -25° C for at least 24 hours in order to preserve the organoleptic characteristics of the main product and maintain food safety as indicated in the Reg. CE 404/11

LEGENDA: **LF** senza lattosio | *lactose free* **GF** senza glutine | *gluten free* **V** vegetariano | *vegetarian*

NOTA: si fa riferimento esclusivamente agli ingredienti utilizzati, si esclude ogni responsabilità relative alle possibili contaminazioni; per maggiori informazioni chiedere al personale in sala.

PLEASE NOTE: *it refers only to the ingredients used, it excludes all liability relating to possible contamination; for further information ask the staff.*

COLLABORANO CON NOI | OUR PARTNERS

Pescheria La Genova, Parma
Savi Mitilicoltura-Ostricoltura, La Spezia
Macelleria Mantovani, Parma
Salumificio Croce e Delizia, Soragna PR
Salumi **Azienda Agricola Bettella**, Cascina Casamento CR
Faraone **Azienda Agricola Littamè**, Sant'Urbano PD
Mercato Agricolo **Consorzio La Corte** di Parma, Parma
Uova biologiche **Podere La Masera**, Valmozzola PR
Uova Biologiche **Sergio Pascolo**, Nogaredo di Corno UD
Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco, Fara San Martino CH
Farine Varvello (Integralbianco®), Piacenza
Mulino Grassi, Pontetaro PR
Mulino Quaglia, Vighzzolo d'Este PD
Molino Bongiovanni, Villanova Mondovì CN
Caseificio Pellegrino Formaggi F.lli Berzieri, Pellegrino Parmense PR
Casa del Formaggio, Parma
Frutta e Verdura **Azienda Agricola Sperimentale Podere Stuard**, Parma
Frutta e Verdura **Starfruit**, Parma
Marlena Funghi & Tartufi, Rivarolo Mantovano MN
Olio **Azienda Agricola Belfiore**, Castelnuovo Magra PR
Arte Olearia Coppini, San Secondo PR
Aceto **Azienda Agricola Vigne dei Cavalli**, Canossa RE
Selecta, Occhiobello RO
Granda Freschi, Genova
Amoretti, Parola PR
Drogheria Viani, Parma
Enoteca Cavalli, Parma
Enoteca Galvani, Parma
Proposta Vini, Pergine Valsugana TN
Teatro del Vino, Calenzano FI
Velier, Genova
Vinamica, Roma
That's Wine, Lecco
Bastian Contrario, Parma
Cavazzini Acque Minerali, Parma

NEGLI ALIMENTI VENDUTI O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO

NON SI PUÒ ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:

*WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE,
CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS:*

- cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / *cereals with gluten*
- crostacei e prodotti a base di crostacei / *crustaceans and products based on shellfish*
- uova e prodotti a base di uova / *eggs and by-products*
- pesce e prodotti a base di pesce / *fish and by-products*
- arachidi e prodotti a base di arachidi / *peanuts and by-products*
- soia e prodotti a base di soia / *soy and by-products*
- latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *milk and dairy products (inc. lactose)*
- frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland / *fruits in shell*
- sedano e prodotti a base di sedano / *celery and by-products*
- pomodori e prodotti a base di pomodoro-frutta: fragole, ananas, pesche, kiwi e altra frutta potenzialmente allergenica
- senape e prodotti a base di senape / *mustard and by-products*
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *sesame seeds and by-products*
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l / *sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/l*
- lupini e prodotti a base di lupini / *lupine and by-products*
- molluschi e prodotti a base di molluschi / *shellfish, molluscs and by-products*
- cacao e prodotti a base di cacao / *cocoa and by-products*

Dalla lista degli allergeni presente nell'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011: "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze"
List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011: "substances or products causing allergies or intolerances"

L'elenco dei potenziali allergeni, delle modalità di conservazione degli alimenti e del valore nutrizionale di ogni singola pietanza è consultabile su richiesta in un documento a disposizione dei clienti

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.