

OPERA VIVA

L'Ancienne Cuisine

I TAGLIERI | COLD CUTS

Trionfo di Salumi | *Traditional Cured Pork Meat* (GF, 7, 13)

Culatello di Pippo Campanini
Culatello: the iconic rump ham from our lowlands
Prosciutto Crudo di Parma Selezione venti mesi di casa Pelacci
Parma Ham twenty months
Culaccia Salumificio Rossi
Rump ham with rind
Coppa Piacentina
Traditional cured pork neck
Salame del Prosciuttificio Pezzi
Traditional aged pork sausage
Scaglie Parmigiano e Giardiniera
Parmigiano flakes and sweet-sour pickled vegetables

tagliere grande | *big plate* 25
tagliere piccolo | *small plate* 15

Selezione di Formaggi | *Cheese Selection* (GF, 7)

Rosengarten e Stravecchio Alto Adige
Az. Agr. Learner
Soft and semi soft mountain cheese from Sudtiroal Alps
Montasio Semi Stagionato Caseificio Cividale
Semi hard cheese from Eastern Alps
Pecorino di Pienza Gran Riserva Caseificio Cugusi
Hard sheep cheese from Toscana
Zola Malghese Caseificio Angelo Croce
Traditional blue cheese from Lombardia Alps

tagliere grande | *big plate* 20
tagliere piccolo | *small plate* 12

ANTIPASTI | STARTERS

PO.PO.PA.

Polpette fritte di polpo* e patate
con majonese e salsa verde (1, 3, 7, 13, 15)
Fried octopus and potato balls with mayo and parsley sauce
14

Carbonaro* marinato e cipolle in agrodolce
(LF, 1, 3, 4)
Marinated pollock fish and sweet sour onions
14

Guazzetto di pesce, molluschi e crostacei*
(LF, 1, 2, 3, 4, 10, 15)
Mixed fish soup
14

Le Ostriche Verdi di Portovenere (GF, LF, 15)
Green oysters from Portovenere
3,5 cad. | *each*

Tartare di fassona con verdure di stagione
e scaglie di Parmigiano (GF, 7, 10, 11)
*Piedmont beef tartare with seasonal vegetables and
Parmigiano flakes*
14

Vellutata* di patate e porri con crostini (VEG, LF, 1)
Potatoes and leeks cream with bread crumbs
10

Sformatino di verdure di stagione
con fonduta di Parmigiano
(V, 1, 3, 7)
Seasonal vegetables flan with Parmigiano Reggiano fondue
10

Tartare di tonno pinna gialla* (GF, LF, 4)
Yellowfin tuna tartare
16

CRUDI DAL MARE | RAW FISH PLATES

(solo su prenotazione | only upon reservation)

Gamberi rossi* di III e **Scampi medi*** 4 € cad (GF, LF, 2)

Large Red Shrimps and medium Scampi | 4 € each

Mazzancolle medie* e **Canocchie*** 3 € cad. (GF, LF, 2)

Medium Tiger Prawn and Squilla Matis | 3 € each

PIATTI UNICI | SINGLE COURSES

Risotto alla parmigiana con ossobuco di vitello* e gremolada di porro* (1, 7, 13)

Risotto with veal marrowbone and leeks

20

Trippa alla parmigiana (GF, LF, 10)

Traditional tripe

16

PRIMI | FIRST COURSES

Mare

Spaghetti, burro acido, ostrica di Portovenere
e caviale di aringa (1, 7, 13, 15)

The Sea: spaghetti, sour butter, oyster and herring caviar

14

Ravioli di baccalà*, pomodoro e timo

(1, 3, 4, 7, 10, 13)

*Traditional wheat dumplings stuffed with codfish
served with tomato and thyme*

14

Anolini di scorfano* e ristretto di crostacei*

(LF, 1, 2, 3, 4, 7)

Traditional scorpion fish dumplings in sellfish broth

14

Tortelli d'erbetta e/o zucca *

con burro e Parmigiano (V, 1, 3, 7)

*Traditional wheat dumplings
stuffed with mangold and / or pumpkin*

10

Bomba di riso con ragout di carne

e prosciutto crudo

(GF, 7, 13)

Traditional rice bomb with meat sauce and Parma Ham

16

Tagliatelle al sugo di funghi porcini (V, 1, 3, 7, 10)

Homemade tagliatelle with mushroom sauce

12

SECONDI | MAIN COURSES

Lucioperca*, carciofi e salsa verde (LF, 4, 13)

Zander, artichokes and parsley and capers sauce

16

Tagliata di Fassona* con patate al forno

Sliced Piedmontese beef with backed potatoes

(GF, LF)

18

Baccalà in umido* con polenta (GF, 4)

Stewed codfish with cornmeal mush

14

Faraona* all'aceto balsamico

con cipolle caramellate (GF, 13)

*Balsamic vinegar braised guinea-fowl with caramelized
onions*

16

Fritto di calamari* e verdure

(GF, 1, 4, 7)

Panfried squids and vegetables

16

Brasato di guancialini di maiale* con purè

(1, 7, 9, 10, 13)

Wine braised pork cheeks with mashed potatoes

14

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate arrosto | Verdure al forno | Insalate | Cipolle in agrodolce | Scaglie di Parmigiano | Composte | Mostarda
Baked potatoes or vegetables | Raw salads | Sweet and sour onions | Parmigiano Reggiano Flakes | Compotes | Mustard-flavoured fruit

NOTE E POSSIBILI ALLERGENI | NOTES AND POSSIBLE ALLERGENS

* Alimenti trattati con abbattimento rapido a -20° C per almeno 24 ore al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto e mantenere la sicurezza alimentare, secondo quanto indicato nel Reg. Cee 404/11.
Food processed with a fast heat reduction to -20° C for at least 24 hours in order to preserve the organoleptic characteristics of the main product and to keep food safety as indicated in the Reg. CE 404/11

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

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 infos ask the staff.

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:

1. cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / *cereals with gluten*
2. crostacei e prodotti a base di crostacei / *crustaceans and products based on shellfish*
3. uova e prodotti a base di uova / *eggs and by-products*
4. pesce e prodotti a base di pesce / *fish and by-products*
5. arachidi e prodotti a base di arachidi / *peanuts and by-products*
6. soia e prodotti a base di soia / *soy and by-products*
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *milk and dairy products (inc. lactose)*
8. 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*
9. sedano e prodotti a base di sedano / *celery and by-products*
10. pomodori e prodotti a base di pomodoro / *tomatoes and tomato-by products*
11. senape e prodotti a base di senape / *mustard and by-products*
12. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *sesame seeds and by-products*
13. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l / *sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/l*
14. lupini e prodotti a base di lupini / *lupine and by-products*
15. molluschi e prodotti a base di molluschi / *molluscs and by-products*
16. cacao e prodotti a base di cacao / *cocoa and by-products*
17. frutta: fragole, ananas, pesche, kiwi e altra frutta potenzialmente allergenica / *fruit*

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"