

IL MENU DEL MERCATO

ANTIPASTI

Filetti di sgombro in carpione, brunoise di verdure, cipolla fondente, uva di Corinto e mandorle tostate <i>(LF,1,4,8,9,13)</i>	16
Panzanella di mare molluschi, crostacei, frutti di mare, pomodoro, cetriolo, cipolla, pane e aceto <i>(LF, 1,2,4,10,13,15)</i>	16
Petali di petto d'anatra marinato e affumicato, insalatina di songino, funghi sott'olio e maio ai frutti rossi <i>(GF, LF,3)</i>	16
Flan di Parmigiano 24 mesi con pere in agrodolce e riduzione di aceto balsamico <i>(GF,V,3,7,13,16)</i>	14

PRIMI

Risotto al radicchio di Chioggia con riduzione di Lambrusco e polvere di Culaccia <i>(GF, 4,7,13)</i>	18
“Mare” spaghetti con burro acido, aringa affumicata, ostrica e caviale d'aringa <i>(1,4,7,13,15)</i>	18
Ziti spezzati con Genovese di Tonno Alalunga e polvere di Olive nere <i>(LF, 1,4,10)</i>	18
Gnocchi di Zucca con ragout di Porcini <i>(1,3,7)</i>	18

SECONDI

Filetto di manzo al Chianti con cipolla Giarratana fondente e gratinata <i>(1,7,13)</i>	26
Orecchia di Elefante di maiale, maio al basilico e aglio e verdure filangè <i>(1,3,7,9)</i>	24
Baccalà alla vicentina lunga cottura in olio e latte, con aglio, cipolla e pane abbrustolito <i>(1,4,7)</i>	24
Millefoglie di Cefalo e finocchi con patate, acciughe, pomodorini confit, olio e maio all'aneto <i>(LF,1,3,4)</i>	24

IL PIATTO DEL MESE

Tagliatella al lambrusco con ragù bianco di salsiccia ,castagne e fonduta di Parmigiano <i>(1,3,7)</i>	16
---	----

TRADIZIONE PARMIGIANA

Tagliere di salumi , torta frita, giardiniera, Parmigiano 24 mesi, prosciutto crudo, salame, coppa e culaccia Rossi (LF)	20
Tortelli d'erbetta burro e Parmigiano (V,1,3,7)	16
Lasagne verdi con ragout bianco di cortile e besciamella allo zafferano (1,3,7)	16
Tagliatelle con ragout di cinghiale (1,3,7,9,10,13)	16
Guancialino di maiale brasato con polenta frita (LF,1,9,10,13)	20

DESSERT

Mini torta di mele Golden con zabaione sifonato al Rhum (V,1,3,7,13)	8
Mousse al caffè con salsa al caramello mou e crumble al cacao (V,GF,1,3,7)	8
Cremoso al cioccolato fondente, gel di melograno e terra agli anacardi salati (V,GF,3,7,8)	8
Cheesecake al limone e basilico con biscotto alle nocciole (V,1,3,7,8)	8

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

prenotabili esclusivamente da tutto il tavolo

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE

antipasto, primo e secondo dal menu della tradizione Parmigiana 40 €

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF

Menu a quattro portate (antipasto, primo, secondo e dolce) selezionate dallo chef 50 €

DEGUSTAZIONE OH MARE

Panzanella di mare, "Mare", Millefoglie di Cefalo 45 €

Abbinamento calici di vino – su richiesta