

## **MENU CON PIATTI UNICI PER IL MEZZOGIORNO**

*(dal lunedì al venerdì)*

Gnocco Fritto con selezione di salumi emiliani,  
mezza bottiglia di lambrusco o 1/4 di vino, acqua, caffè € 15,00

Arrosto di maiale al forno con contorno di patate arrosto, calice di vino o un  
1/4 di litro sfuso,  
acqua, caffè € 15,00

Prosciutto di Praga affumicato alla piastra con contorno  
di carciofi sott'olio, calice di vino o 1/4 di vino sfuso,  
acqua caffè € 15,00

Scamorza affumicata alla piastra con miele e fettine  
di pere, calice di vino o 1/4 di litro sfuso, acqua, caffè € 15,00

Bresaola di punta d'anca con rucola e parmigiano reggiano,  
con contorno di insalata mista, calice di vino o 1/4 di litro  
sfuso, acqua, caffè € 16,00

Carpaccio di carne salada con rucola e parmigiano reggiano,  
aceto balsamico con contorno di patate arrosto, calice di vino  
o 1/4 di litro sfuso, acqua, caffè € 16,50

## L'EMILIA IN TAVOLA...

Selezione di salumi con gnocco fritto	€ 12,00
Prosciutto crudo di Parma stagionato 28 mesi con scaglie di Reggiano	
Parmigiano e aceto balsamico	€ 15,00
Culatello di Zibello D.o.p. stagionatura minimo 30 mesi con scaglie di	
Reggiano Parmigiano 24 mesi e gnocco fritto	€ 18,00
Tortelli verdi alla reggiana con burro fuso	€ 12,00
Tortelli di zucca alla reggiana con burro fuso o soffritto	
di lardo reggiano	€ 12,00
Tortelli di patate dell'appennino reggiano con funghi porcini	€ 12,00
Tris di tortelli (verdi, zucca, patate)	€ 14,00
Bombetta di riso alla reggiana con funghi porcini	€ 12,00
Cappelletti in brodo alla reggiana	€ 12,00
Tagliatelle al ragù di salsiccia	€ 12,00
Gramigna verde agli spinaci con ragù di salsiccia e panna	€ 10,00
Spaghettone al torchio con culatello, zucchine, pomodorini e	
mousse di noci	€ 12,00
Gnocchi di patate con funghi porcini o ragù di carne	€ 12,00
Gnocchi di patate all'ortica con radicchio trevigiano e pancetta croccante	€ 12,00

## **DALL'AIA ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

Filetto di tacchino affumicato tiepido, aromatizzato al miele  
con insalatina di stagione € 15,00

Petto di galletto nazionale arrosto alle erbe con patate arrosto  
al rosmarino € 15,00

## **DAI PASCOLI ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

Tagliata di angus alla piastra con patate € 16,50

Costata senz'osso di angus alla piastra con patate arrosto € 16,50

Filetto di angus alla piastra con patate arrosto € 20,00

Costolette di agnello neozelandese (F.R.) con patate arrosto € 18,00

Secreto di suino iberico "Bellota" Casalba alla piastra  
con patate arrosto € 18,00

## **CONTORNI DALL'ORTO...**

Verdure fresche di stagione € 5,00

Verdure fresche di stagione grigliate

Cipolline borettane D.o.p. cotte in aceto balsamico

Patate arrosto al rosmarino

Purè di patate (secondo disponibilità)

Carciofi sott'olio

Spinaci stufati al burro fuso e Reggiano Parmigiano (secondo disponibilità)

## **DALLA STORIA ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

<i>Stinco di maialino da latte al forno con patate arrosto</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Costine di maiale emiliano brasate al forno con patate arrosto</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Lonza di suinetto emiliano da latte arrosto con patate arrosto</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Trippa di bovino alla reggiana</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Tonnato salsato con cipolline cotte in aceto balsamico</i>	<i>€ 12,00</i>

## **DALL'ACQUARIO ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

<i>Carpaccio di tonno affumicato con misticanza di verdure e olive taggiasche</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Insalata di gamberetti con misticanza di verdure, olive taggiasche, mais e peperoncino a filetti</i>	<i>€ 12,00</i>