

Antipasti, ideali anche come leggeri secondi 8 evri

-Sformatino di Parmigiano Reggiano stagionato, **C V**
Zucca violina, con composta di Pere e ristretta di Saba

-Crostini al forno con Salsiccia e Stracchino

-Sformatino di Parmigiano Reggiano stagionato **C V**

-Gnocchini fritti e Prosciutto crudo di Parma stagionato

Primi e pasta al Mattarello, fatti da noi 13 evri

-Gnocchi di Patate con crema di Parmigiano **V C**
e Prosciutto di Parma croccante

-Passatelli asciutti con condimento di stagione

-Risotto oppure Crema della Cuoca **C V C**

-Tagliatelle del periodo con Ragù di prosciutto di Parma stagionato

-Tortelloni verdi di Ortica ripieni di Ricotta, conditi burro e Salvia o ragu' **V**

-Tortellini in brodo di Cappone

Secondi 13 evri

-Brasato al Lambrusco persicetano **C**

-Lingotti di Polenta arrostita, Porcini trifolati,
e Crema di Mortadella a parte, **V C**
con ciotolina di Caciotta fusa se richiesta

-Cotoletta alla bolognese, con crudo di Parma e Parmigiano stagionati

-Coniglio disossato fatto in porchetta **C**

Contorni 5 evri

-Patate al forno **C V**

-Friggione **C V**

-Fricandò di Verdure **C V**

Dolci del giorno di nostra preparazione 5 evri

-Torte nostre su ordinazione

Vietato entrare con torte proprie o di pasticceria

Esiste la possibilità che vengano abbattuti ingredienti o, se necessario, pietanze.