



I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere di salumi (Mortadella di Bologna con pistacchio, Coppa di Parma, Spalla cruda Devodier 24m.)	13
Tagliere di salumi selezione premium (Prosciutto crudo Parma Devodier 24m., Salame di Felino, Culaccia riserva Devodier 14m.)	16
Tagliere di formaggi (Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciotta, scamorza affumicata, accompagnati da miele e marmellata bio stagionale)	15
Tagliere di formaggi pecorini (Selezione di formaggi pecorini accompagnati da miele e marmellata bio stagionale)	15
Tagliere misto (Mortadella di Bologna con pistacchio, Coppa di Parma, Spalla cruda Devodier 24m., Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciotta, accompagnati da miele e marmellata bio)	19
Tagliere misto premium (Crudo di Parma Devodier 24m., Culaccia riserva Devodier 14m., Salame di Felino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorini, accompagnati da miele e marmellata bio)	23

I NOSTRI CROSTONI

Crostoni lardo di patanegra, miele di castagno bio e rosmarino	11
Crostoni al ragù di chianina	11
Crostoni burro, acciughe del Cantabrico, zest di limone bio	10
Crostoni gorgonzola, cipolle caramellate, mandorle tostate	10

LE NOSTRE TARTARE

Battute al coltello, pensate e create dalla nostra Chef argentina Rosario Quevedo	
La classica (Carne piemontese, olio bio evo di Colletorto, sale e limone, guarnita con uovo di quaglia ed accompagnata da senape in grani)	18
Con burrata (Carne piemontese, olio bio evo di Colletorto, sale e limone, accompagnata con burrata e granella di pistacchio)	20
Ai pomodorini (Carne piemontese, olio bio evo di Colletorto, sale e limone, accompagnata da pomodori secchi sott'olio ed aceto balsamico)	19
Al tartufo (Carne piemontese olio bio evo di Colletorto, sale e limone, guarnita con scaglie di tartufo nero sott'olio)	22
Degustazione Tartare (mini tartare: la classica, con burratina, ai pomodorini ed al tartufo)	22

I NOSTRI CARPACCI

Pensati e creati dalla nostra Chef argentina Rosario Quevedo	
Carne salada (Carne trentina magra delicata con olio bio evo su letto di songino)	15
Carpaccio di salmone affumicato (Accompagnato da guacamole e melograno - stagionale)	22

I NOSTRI TORTELLI FATTI A MANO

Preparati per noi da PastaLab, della Chef Alessandra Bonati, ex Osteria Francescana*	
Tortelli di patate	14
Ravioli cacio e pepe	14
Ravioli burrata e pomodorini confit	15
Ravioli di branzino	16

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Spezzatino di cinghiale	16
Spezzatino d'asino	16
Peposo (Manzo toscano in cottura con vino rosso e pepe in grani)	16
Stracotto di guancia con patate	16
Porchetta di Ariccia con patate al forno* (Accompagnata da gorgonzola, cipolla caramellata e mandorle tostate)	16
Tomino fuso dolce (Guarnito con miele di castagno bio e mandorle tostate)	13
Tomino fuso piccante (Guarnito con olio evo bio e peperoncino)	13

I NOSTRI CONTORNI ED INSALATE

Patate al forno*	6
Verdure grigliate* (melanzane, zucchine)	5
Insalata mista (secondo disponibilità del giorno)	6
Insalata al salmone (salmone affumicato, rucola, guacamole, pomodorini e mandorle tostate guarnite con dressing di glassa d'aceto balsamico)	16

I DOLCI	
<i>Dolce del giorno</i>	6
SOFT DRINKS / ANALCOLICI	
<i>Coca cola</i>	3
<i>Ginger Beer / Crodino</i>	5
LE BIRRE	
<i>Birre Artigianali in bottiglia</i>	6
I NOSTRI AMARI	
<i>Amara, 30%vol.</i> (Siciliano, ottenuto da arance rosse coltivate sulle radici dell'Etna. Fresco e profumato)	7
<i>Amaro dell'erborista, 21%vol.</i> (Marchigiano, decotto di china e genziana addolcito con miele dei monti sibillini)	6
<i>Bomba Carta, 33%</i> (Sardo, erbe officinali, cuore al miele di corbezzolo)	8
<i>Bresca Dorada, 30%</i> (Sardo, infusione di mirto ed erbe officinali. Selvaggio, lievemente amaricante)	5
<i>Jefferson, 30%</i> (Calabro, intenso e dalle note agrumate, di genziana e rosmarino con punte di dolcezza)	8
<i>Petrone, 33%</i> (Campano, infusione di erbe del giardino della Reggia di Caserta, austero, leggermente amaricante)	6
<i>Il Varnelli, 46%</i> (Marchigiano, espressione dell'anice allo stato puro)	5
I VINI DOLCI	
<i>Recioto di Soave</i>	6
<i>Passito di Pantelleria</i>	7
<i>Porto</i>	6
LE GRAPPE	
<i>Grappa bianca</i>	6
<i>Grappa barricata</i>	7
RUM	
Accompagnati da cioccolato fondente	
<i>Barceló Imperial</i>	8
<i>Dictador</i>	9
<i>Diplomatico Riserva</i>	11
I WHISKY	
<i>Ardbeg single malt 10 anni</i>	12
<i>Nikka From The Barrel single malt 10 anni</i>	10
I COCKTAIL	
<i>Spritz (Aperol/Campari/Select/Hugo)</i>	7
<i>Negroni / Sbagliato / Americano</i>	9
<i>Moscow - London Mule</i>	9
<i>Vodka Tonic / Lemon</i>	9
<i>Gin Tonic:</i>	
<i>Tanquerai</i>	9
<i>Roku / Malfy Pompelmo / Hendrick's</i>	11
<i>Mare</i>	12
<i>Del Professore / Bobby's</i>	13
<i>Monkey 47</i>	14
<i>Tanquerai 0.0</i>	9
<i>Acqua</i>	2
<i>Caffé</i>	2
<i>Coperto</i>	2

ALLERGENI: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio
*prodotto abbattuto



GLI SPECIALI STAGIONALI
AUTUNNO/ INVERNO

<i>Medaglione di polenta con ragù di chianina</i>	10
<i>Medaglione di polenta con porchetta, gorgonzola e mandorle tostate</i>	11
<i>Medaglione di polenta con ragù veg di melanzane</i>	10
<i>Tortelli di zucca</i> (preparati per noi da Pastalab della Chef Alessandra Bonati, ex Osteria Francescana)	15
<i>Anolini in brodo</i> (premio miglior anolino 2024 di Parma)	16
<i>Tagliatelle gorgonzola e tartufo nero</i>	15
<i>Tagliatelle al ragù di chianina</i>	13
<i>Ribollita Toscana</i>	12
<i>Vellutata di zucca</i> (con semi di zucca e crostoni di pane)	12

ALLERGENI: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio
*prodotto abbattuto



l'approdo dei sapori