

"CONVIVIO"

PANE e COPERTO, SONO INCLUSI

SELEZIONE DI SALUMI EMILIANI € 15 *3

Prosciutto crudo 24 mesi Parma, Salame Felino, Coppa, Mortadella Bologna IGP

GNOCCO FRITTO € 1,30 al pz *9,3 **TIGELLA € 0,80 al pz *9,3**

CULATTA SALUMIFICIO PELIZZIARI CON GNOCCO FRITTO € 12

La sorella del culatello accompagnata dal gnocco fritto *9,3

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE € 15 *13,5,12

Trita di prima scelta di razza piemontese condita con olio sale e pepe decorata con acciughe, cipolla, tuorlo d'uovo, salsa caesar, salsa rossa

SPADELLATA DI VERDURE CON RISO € 11   *14

Verdure di stagione in padella e riso basmati

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO € 14,50 *9,5,3

Salmone finlandese, accompagnato da minicroissant integrale al burro, julienne di finocchi e arancia

ROAST BEEF DI MANZO € 14 *3

con rucola, pomodorini e parmigiano reggiano 24 Mesi

COTOLETTA DI POLLO € 13,50 *3,9,14

accompagnato da patete dipper

PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ DEL SALOTTO € 12,5 *9,14,13,3

Tagliatelle artigianali pastificio Cocco e ragù di prima scelta

TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI € 13,5  *3,9,13

Tortelloni fatti a mano conditi con burro e salvia

SPAGHETTO ALLA CHITARRA MEDITERRANEO € 12,5

,Spaghetti artigianali Pastificio Cocco con porro, pomodoro, olive taggiasche, melanzane, feta e basilico *3,9,13,14

CARAMELLE DI PASTA FRESCA RIPIENE € 13,50 *3,9,14

Pasta fresca home made con ripieno di carne, ricotta e spinaci conditi con burro e salvia o alla vecchia Modena

PENNE INTEGRALI CON SALMONE ZUCCHINE € 14,5

Pasta integrale pastificio artigianale Cocco con salmone affumicato Loch Fine zucchine e cipolla tropea stufata *9,5,

SPAGHETTI VACANZE ROMANE € 13,50 *3,9,13

Spaghetti pastificio artigianale Cocco con pancetta, uovo, pecorino, pepe

RISOTTO AL PARMIGIANO € 12,50 *3

Risotto artigianale tenuta Castello mantecato con Parmigiano Reggiano 24 M

COSA C'E' DI FUORI MENU' ?

Creatività ed estro della cucina e consigli dei nostri camerieri per stuzzicarti con qualcosa di diverso

SALOTTO REGINA

FOOD

INSALATE

SALVAROLA *3,13 € 13

Pomodoro S. Marzano, Mozzarella di Bufala, capperi, e origano

MONTEGIBBIO *3,2 € 14

Culatta di Parma , rucola, parmigiano reggiano, pomodorini e noci

SASSUOLO *13,3,14 € 12

Quinoa, zucchine, melanzane, olive taggiasche, uova sode e feta

ANCORA *5,2 € 14,5

Insalata, salmone affumicato, avocado, finocchio e mandorle

ROMETTA *3 € 13

Insalata, petto di pollo biologico allevato a terra senza antibiotici cotto a bassa temperatura, zucchine grigliate, pomodorini, salsa aioli

CAESAR SALADE *9,13,3,5,12 € 14

Insalata, petto di pollo biologico allevato a terra senza antibiotici cotto a bassa temperatura, crostini di pane, parmigiano reggiano, pancetta, salsa caesar

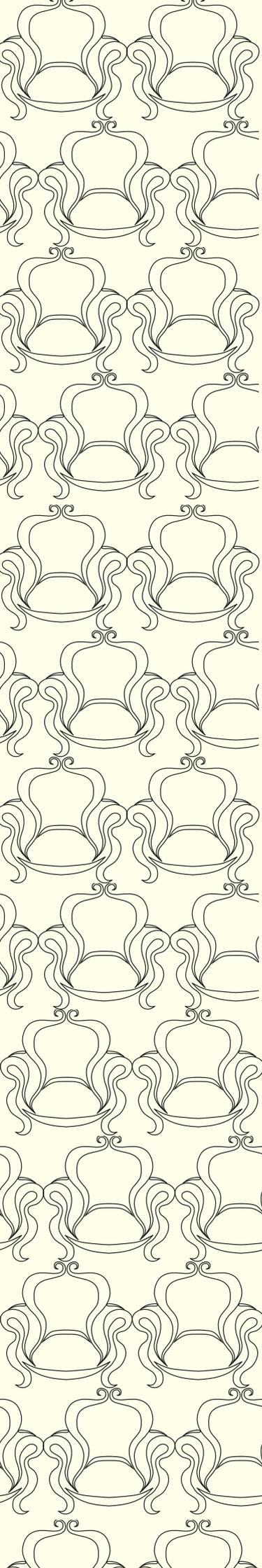
DESSERT

GELATO CON GRANELLA DI NOCCIOLA € 6 *3,2,13,9

CREMA CATALANA € 6 *3,13,9,2

CROCCANTE ALL'AMARENA € 6 *3,13,7,9,2

TORTA CIOCCOLATINO E SASSOVO ROTEGLIA € 6 *3,13



SALOTTO REGINA

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI:

1 ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti

2 FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci pecan, arachidi, pistacchi

3 LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene utilizzato latte: yogurt, biscotti, torte, creme varie

4 MOLLUSCHI

canestrelli, cannolicchi, capesante, cozze, ostriche, patelle, vongole,

5 PESCE

prodotti nei quali c'è la presenza di pesce, anche in piccola percentuale

6 SESAMO

semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima parte

7 SOIA

prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8 CROSTACEI

marini d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste granchi e simili

9 GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

10 LUPINI

presenti in cibi vegani come : arrosti, salinino, farine e similari

11 SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, mostarda

12 ANIDRIDE SOLFOROSA

cibi sott'aceto, sottolio e salamoia, marmellata, funghi secchi e conserve

13 UOVA E DERIVATI

uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14 SEDANO