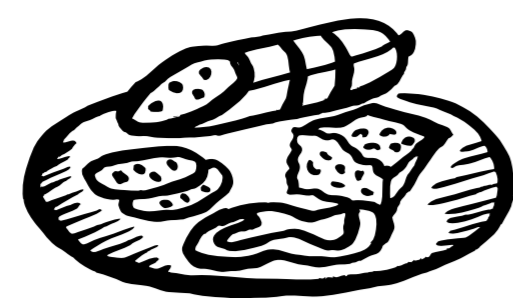


MENU'



TAGLIERI

Selezione Silvano Romani

SINGOLI

| | |
|---|---------|
| SPIGAROLI Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli | € 14,00 |
| LEPORATI Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati | € 9,00 |
| CULATELLO DI ZIBELLO DOP Salumificio Ducale | € 11,00 |
| CULATTA REALE Stagionatura 24 mesi | € 9,00 |
| SPALLA DI S. SECONDO COTTA Salumificio Fratelli Grossi | € 7,50 |
| PROSCIUTTO COTTO Salumificio Capitelli | € 7,00 |
| COPPA DI PARMA IGP Ferrari Cav. Bruno | € 7,00 |
| SALAME FELINO IGP Fereoli Gino & Figlio | € 7,00 |
| MORTADELLA BOLOGNA IGP Due Torri Alcisa | € 6,50 |
| PANCETTA PIACENTINA DOP Salumificio Giordano | € 6,50 |

MISTI

| | |
|---|---------|
| ZIBELLO 🍴 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, strolghino Massimo Spigaroli, Parmigiano Reggiano 24 mesi | € 12,00 |
| PARMA Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, coppa di Parma IGP Ferrari cav. Bruno, salame di Felino IGP Fereoli, pancetta piacentina DOP Salumificio Giordano | € 9,00 |
| L'AFFUMICATO 🍴 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, burratina affumicata | € 12,00 |
| IL FIORDILATTE 🍴 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, mozzarella fiordilatte | € 12,00 |
| PARMA E MELONE Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, melone | € 9,50 |
| 4 PARMIGIANI 🍴 vacca frisona pezzata stagionatura minima 24 mesi, bianca modenese, rossa reggiana, bruna alpina, serviti con gelatina di lambrusco | € 9,00 |
| CASARO 🍴 Formaggi freschi e affinati di piccoli produttori artigianali, accompagnati da mostarda di frutta | € 9,00 |
| TORTA FRITTA 🍴🍴 € 2,50 | |
| GIARDINIERA 🍴 € 5,00 | |



GRIGLIA

Selezione Roberto Trabucchi

| | |
|--|---------|
| TAGLIATA Rib Eye (costata) di scottona, insalata e pomodori | € 16,00 |
| HAMBURGER VICOFERTILE 🍴🍴🍴🍴 manzetta pezzata rossa, pesto di basilico, mozzarella, zucchine grigliate, insalata | € 10,00 |
| HAMBURGER EMILIANO 🍴🍴🍴🍴 Manzetta pezzata rossa, crema di pomodori secchi e parmigiano, cipolle caramellate, insalata, pomodoro, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi | € 9,00 |
| STROLBURGER 🍴🍴🍴🍴 Hamburger di strolghino, spinacino saltato, maionese leggera | € 8,50 |
| BATTUTA DI CARNE CRUDA Manzetta battuta a coltello, insalatina | € 11,00 |
| CARPACCIO DI FASSONA 🍴 Carne cruda di fassona, insalata, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi | € 10,00 |
| CARPACCIO DI BRESAOLA 🍴 Con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi | € 9,00 |
| ROASTBEEF ALLA PARMIGIANA 🍴🍴 Con insalata e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi | € 9,00 |
| PESTO DI CAVALLO Macinato di cavallo servito crudo | € 9,00 |



PANINI

Piadine e focacce

| | |
|---|--------|
| CULATELLO DI ZIBELLO DOP 🍴 Salumificio Ducale | € 8,00 |
| CULATTA REALE 🍴 Stagionatura 24 mesi | € 6,00 |
| PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 🍴 Oltre 24 mesi Leporati | € 5,50 |
| SPALLA DI S. SECONDO COTTA 🍴 Salumificio Fratelli Grossi | € 5,50 |
| PROSCIUTTO COTTO 🍴 Salumificio Capitelli | € 5,00 |
| COPPA DI PARMA IGP 🍴 Ferrari Cav. Bruno | € 5,00 |
| SALAME FELINO IGP 🍴 Fereoli Gino & Figlio | € 5,00 |
| MORTADELLA BOLOGNA IGP 🍴 Due Torri Alcisa | € 4,00 |
| PANCETTA PIACENTINA DOP 🍴 Salumificio Giordano | € 4,00 |
| Aggiunta di mozzarella 🍴 | € 1,00 |
| PANINO CON PESTO DI CAVALLO 🍴🍴🍴 Panino al farro biologico con pesto di cavallo leggermente condito e maionese senapata | € 8,00 |
| FOCACCIA ROASTBEEF 🍴🍴🍴 Roastbeef, salsa, scaglie di parmigiano, rucola | € 7,00 |
| FOCACCIA VEGETARIANA 🍴 Verdure alla griglia, mozzarella | € 6,50 |
| FOCACCIA VAL PARMA 🍴🍴 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, ricotta, crema di Parmigiano Reggiano | € 5,50 |
| FOCACCIA PRIMAVERA 🍴🍴 Prosciutto cotto Salumificio Capitelli, mozzarella, pomodori, insalata | € 5,50 |
| PIADINA REALE 🍴🍴🍴🍴 Culatella Reale, Squacquerone, acciughe piccanti Delicium | € 8,50 |
| PIADINA TARO 🍴🍴 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, squacquerone di Romagna caseificio Mambelli, rucola | € 7,00 |
| PIADINA BAGANZA 🍴🍴🍴 Prosciutto cotto Salumificio Capitelli, gentilina, stracciatella e noci | € 7,00 |



CUCINA

Primi, secondi, insalate e menù

| | |
|---|---------|
| ANOLINI ESTIVI KM90 🍴🍴🍴🍴 Anolini di carne e formaggio con pesto di rucola, pomodorini e mozzarella (serviti freddi) | € 10,00 |
| ANOLINI IN BRODO 🍴🍴🍴🍴 Anolini di carne o di formaggio | € 9,00 |
| TORTELLI DI ERBETTA 🍴🍴🍴 Con burro e Parmigiano Reggiano | € 9,00 |
| TORTELLI DI ZUCCA 🍴🍴🍴 Con burro e Parmigiano Reggiano | € 9,00 |
| BIS DI TORTELLI 🍴🍴🍴 Con burro e Parmigiano Reggiano | € 10,00 |
| LASAGNE 🍴🍴🍴 Alla bolognese | € 8,50 |
| GNOCCHI DI PATATE 🍴🍴 Con sugo del giorno <i>Per gli allergeni del condimento rivolgersi al personale</i> | € 8,00 |
| INSALATA DI CEREALI <i>Per gli allergeni rivolgersi al personale</i> | € 7,50 |
| ARROSTO DI TACCHINO TONNATO 🍴🍴🍴 € 11,00 | |
| MELANZANE ALLA PARMIGIANA 🍴🍴 € 8,50 | |
| CAPRESE CLASSICA Mozzarella di bufala, pomodori | € 6,00 |
| INSALATONA DI POLLO 🍴🍴🍴🍴 Insalata, pollo grigliato, pomodorini, crostini croccanti e dressing alla senape | € 7,50 |
| INSALATONA DI TONNO 🍴 Insalata, tonno, carote, pomodorini, mais, olive verdi | € 7,50 |
| INSALATONA MEDITERRANEA 🍴🍴 Lattuga, patate, cetrioli, pomodorini e cipolla rossa | € 7,00 |
| INSALATA MISTA € 5,00 | |
| VERDURE ALLA GRIGLIA € 6,00 | |
| MENU' EMILIA 🍴🍴🍴 Tortelli di erbetta; tagliere con salame strolghino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, torta fritta e acqua (0,5L) | € 14,50 |
| MENU' BIMBI 🍴🍴🍴 Gnocchi di patate al pomodoro; tagliere con mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa, Parmigiano Reggiano 24 mesi e acqua (0,5L) | € 9,50 |

LISTA ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

| | | | | | | | |
|----------------------------------|--|------------------------------------|--|------------------------------------|--|--|-----------------|
| pesce e prodotti a base di pesce | molluschi e prodotti a base di molluschi | latte e prodotti a base di latte | cereali contenenti glutine | uova e prodotti a base di uova | crostacei e prodotti a base di crostacei | arachidi e prodotti a base di arachidi | frutta a guscio |
| soia e prodotti a base di soia | anidride solforosa e solfiti | lupini e prodotti a base di lupini | semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | senape e prodotti a base di senape | sedano e prodotti a base di sedano | piatti preparati con materia prima congelata | |