



il RISTORANTE EMILIANO KM90



ANTIPASTI

Scaloppa di foie gras, fichi, confettura di albicocca e pan brioche (14)

Uovo pochè, crema di patate, crumble di frolla al Parmigiano, ciccioli grattugiati (11)

Tartare di manzetta a l'ancienne (12)

Salmone marinato all'aneto e miele con crema di avocado (11)

TAGLIERI SELEZIONE SILVANO ROMANI

Cestino di torta fritta per accompagnare i nostri taglieri (2,5)

Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli (16)

Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi prosciuttificio Leporati (10)

Spalla di San Secondo cotta Fratelli Grossi, servita calda con giardiniera (9)

NORCINO (1 porzione) (15)

Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, fiocchetto, salame strolghino
Massimo Spigaroli, culatta reale

KM90 (1 porzione) (11)

Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, salame strolghino Massimo Spigaroli,
mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa, Parmigiano Reggiano 24 mesi

VIA FRANCIGENA (1 porzione) (9,5)

Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, pancetta piacentina DOP riserva,
coppa di Parma IGP Ferrari cav. Bruno, salame Felino lunga stagionatura IGP Fereoli Gino

FIDENZA (2 porzioni) (21)

Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, culatta Reale, salame Felino lunga
stagionatura IGP Fereoli Gino, Parmigiano Reggiano 24 mesi

SUPER MAGNUM (4 porzioni) (45)

Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli,
pancetta piacentina DOP riserva,
salame Felino lunga stagionatura IGP Fereoli Gino,
coppa di Parma IGP Ferrari cav. Bruno, mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa

LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO (10)

Parmigiano Reggiano stagionatura minima 24 mesi di vacca frisona pezzata,
bianca modenese presidio slow food, rossa reggiana,
bruna alpina selezione Montanari & Gruzza

Assaggio di Parmigiano Reggiano 24 mesi (3)

Giardiniera mista Selezione Silvano Romani (5)

Selezione di formaggi accompagnati con mostarda di frutta (12)

PASTA FRESCA E PRIMI

Tortelli d'erbetta e ricotta alla parmigiana,
conditi con burro delle vacche rosse e Parmigiano Reggiano 24 mesi (10)

Tortelli con la zucca di Parma,
conditi con burro delle vacche rosse e Parmigiano Reggiano 24 mesi (10)

Bis di tortelli (10)

Anolini della tradizione parmigiana (di stracotto e Parmigiano Reggiano) in brodo (9)

Anolini alla fidentina (di Parmigiano Reggiano) in brodo (9)

Tagliatelle verdi alle ortiche con ragù bianco di fagiano e coniglio (12)

Maltagliati con pasta di salame, crema di burrata affumicata e scarola (12)

Risotto zucchine, pistacchi e stracciatella (12)

Gnocchi di patate con pesto leggero di basilico, olive taggiasche e pomodorini (11)

Vellutata di zucchine con caprino e pangrattato croccante (8)

SECONDI

I bolliti e le loro salse (18)

Costine d'agnello al rosmarino con riduzione agrodolce alla menta e peperoni arrosto (18)

Petto d'anatra al miele con julienne di verdure saltate alla soia (15)

Cubi di tonno scottato, sedano rapa, capperi e songino (17)

Insalata di spinacini, mela ,rapa rossa e ricotta di capra,
con dressing ai lamponi e zenzero (7)

GRIGLIA SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

Tagliata di Rib-eye di manzetta con patate al forno (18)

Tomahawk di Scottona Black Angus con patate al forno (5€/hg)

CONTORNI

Patate al forno / Purè di patate / Scarola saltata / Insalata mista (5)

DOLCI

Tiramisù di Casa Romani (5)

Gelato artigianale alla crema antica con frutta fresca o cioccolato (5)

Panna cotta con frutta fresca o cioccolato (5)

Bavarese al limone (5)

Macedonia di frutta fresca (4,5)

Misto di torte con zabaione (da condividere) (8)

Pane e coperto (1,5)