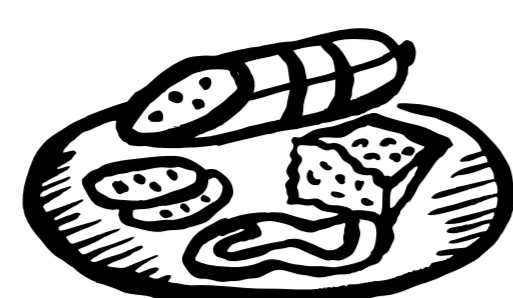


# MENU'



## TAGLIERI

Selezione Silvano Romani

### SINGOLI

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

### MISTI

<b>ZIBELLO</b> 🍷 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, strolghino Massimo Spigaroli, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	€ 12,00
<b>PARMA</b> 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
<b>L'AFFUMICATO</b> 🍷 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, burratina affumicata	€ 12,00
<b>NEBBIA</b> 🍷 Mortadella Bologna IGP, salame rosa, cicciolata e ciccioli	€ 8,00
<b>4 PARMIGIANI DOP</b> 🍷 vacca frisona pezzata stagionatura minima 24 mesi, bianca modenese, rossa reggiana, bruna, serviti con gelatina di lambrusco	€ 9,00
<b>CASARO</b> 🍷 Formaggi freschi e affinati di piccoli produttori artigianali, accompagnati da mostarda di frutta	€ 9,00
<b>TORTA FRITTA</b> 🍷🍴	€ 2,50
<b>CICCIOLI ARTIGIANALI</b>	€ 3,50
<b>GIARDINIERA</b> 🍴	€ 5,00



## GRIGLIA

Selezione Roberto Trabucchi

<b>TAGLIATA</b> Rib Eye (costata) di scottona, insalata e pomodori	€ 16,00
<b>HAMBURGER EMILIANO</b> 🍷🍴🍴🍴 Manzetta pezzata rossa, crema di pomodori secchi e Parmigiano Reggiano DOP, cipolle caramellate, insalata, pomodoro, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	€ 9,00
<b>STROLBURGER</b> 🍷🍴🍴🍴 Hamburger di strolghino, spinacino saltato, maionese leggera	€ 8,50
<b>PANINO COTECHINO</b> 🍷🍴 Panino con cotechino, salsa verde, patate lesse e cipolle caramellate	€ 7,50
<b>BATTUTA DI CARNE CRUDA</b> Manzetta battuta a coltello, insalatina	€ 11,00
<b>CARPACCIO DI FASSONA</b> 🍷 Carne cruda di fassona, insalata, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	€ 10,00
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> 🍷 Con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	€ 9,00
<b>ROASTBEEF ALLA PARMIGIANA</b> 🍷🍴 Con insalata e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	€ 9,00
<b>PESTO DI CAVALLO</b> Macinato di cavallo servito crudo	€ 9,00



## PANINI

Piadine e focacce

<b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b> 🍷 Salumificio Ducale	€ 8,00
<b>CULATTA REALE</b> 🍷 Stagionatura 24 mesi	€ 6,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP</b> 🍷 Oltre 24 mesi Leporati	€ 5,50
<b>SPALLA DI S. SECONDO COTTA</b> 🍷 Salumificio Fratelli Grossi	€ 5,50
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> 🍷 Salumificio Capitelli	€ 5,00
<b>COPPA DI PARMA IGP</b> 🍷 Ferrari Cav. Bruno	€ 5,00
<b>SALAME FELINO IGP</b> 🍷 Fereoli Gino & Figlio	€ 5,00
<b>MORTADELLA BOLOGNA IGP</b> 🍷 Due Torri Alcisa	€ 4,00
<b>PANCETTA PIACENTINA DOP</b> 🍷 Salumificio Giordano	€ 4,00
<b>PANINO CON PESTO DI CAVALLO</b> 🍷🍴🍴 Panino al farro biologico con pesto di cavallo leggermente condito e maionese senapata	€ 8,00
Aggiunta di mozzarella 🍷	€ 1,00

<b>FOCACCIA ROASTBEEF</b> 🍷🍴🍴 Roastbeef, salsa, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, rucola	€ 7,00
<b>FOCACCIA VEGETARIANA</b> 🍷 Verdure alla griglia, mozzarella	€ 6,50
<b>FOCACCIA VAL PARMA</b> 🍷🍷 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, ricotta, crema di Parmigiano Reggiano DOP	€ 5,50
<b>FOCACCIA PRIMAVERA</b> 🍷🍷 Prosciutto cotto Salumificio Capitelli, mozzarella, pomodori, insalata	€ 5,50

<b>PIADINA REALE</b> 🍷🍴🍴🍴 Culatella Reale, Squacquerone, acciughe piccanti Delicuis	€ 8,50
<b>PIADINA TARO</b> 🍷🍷 Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, squacquerone di Romagna caseificio Mambelli, rucola	€ 7,00
<b>PIADINA BAGANZA</b> 🍷🍷🍴 Prosciutto cotto Salumificio Capitelli, gentilina, straciatella e noci	€ 7,00



## CUCINA

Primi, secondi, insalate e menù

<b>ANOLINI IN BRODO</b> 🍷🍴🍴🍴 Anolini di carne o di formaggio	€ 9,00
<b>TORTELLI DI ERBETTA</b> 🍷🍴🍴🍴 Con burro e Parmigiano Reggiano DOP	€ 9,00
<b>TORTELLI DI ZUCCA</b> 🍷🍴🍴🍴 Con burro e Parmigiano Reggiano DOP	€ 9,00
<b>BIS DI TORTELLI</b> 🍷🍴🍴🍴 Con burro e Parmigiano Reggiano DOP	€ 10,00
<b>LASAGNE</b> 🍷🍴🍴 Alla bolognese	€ 8,50
<b>GNOCCHI DI PATATE</b> 🍷🍴 Con sugo del giorno <i>Per gli allergeni del condimento rivolgersi al personale</i>	€ 8,00
<b>ZUPPA DEL GIORNO</b> <i>Per gli allergeni rivolgersi al personale</i>	€ 7,00
<b>SPEZZATINO DI MAIALE</b> 🍷🍴 Con polenta	€ 11,00
<b>TRIPPA ALLA PARMIGIANA</b> 🍷🍴 Con fagioli borlotti	€ 10,00
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> 🍷🍴🍴 Con pure di patate	€ 8,50
<b>COTECHINO</b> 🍷 Con pure di patate	€ 8,00
<b>INSALATONA DI POLLO</b> 🍷🍴🍴🍴 Insalata, pollo grigliato, pomodorini, crostini croccanti e dressing alla senape	€ 7,50
<b>INSALATONA DI TONNO</b> 🍷 Insalata, tonno, carote, pomodorini, mais, olive verdi	€ 7,50
<b>INSALATONA DEL CASARO</b> 🍷🍴 Insalata, radicchio, caciotta di Parma, pere, noci	€ 7,50
<b>INSALATA MISTA</b>	€ 5,00
<b>VERDURE AL FORNO</b>	€ 6,00
<b>PURE' DI PATATE</b>	€ 4,00
<b>MENU' EMILIA</b> 🍷🍴🍴 Tortelli di erbetta; tagliere con salame strolghino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, torta fritta e acqua (0,5L)	€ 14,50
<b>MENU' BIMBI</b> 🍷🍴🍴 Gnocchi di patate al pomodoro; tagliere con mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa, Parmigiano Reggiano DOP 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	