



il RISTORANTE EMILIANO KM90



ANTIPASTI

- Scaloppa di foie gras, panettone croccante, emulsione agli agrumi e zeste candite (14)
- Tartare di manzetta con scaglie di tartufo nero e tuorlo di quaglia
in guscio di Parmigiano Reggiano DOP (12)
- Polentina morbida di mais bramato, funghi porcini e crema di Parmigiano Reggiano DOP (8)
- Sformatino di patate e porri con cicorietta saltata (7)

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

- Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (3)

- Giardiniera mista Selezione Silvano Romani (5)

- Ciccioli artigianali (3,5)

- 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 DOP 24 mesi (10)
- Tortelli con la zucca di Parma,
conditi con burro delle vacche rosse e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (10)
- Bis di tortelli (10)
- Anolini della tradizione parmigiana (di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (9)
- Anolini alla fidentina (di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (9)
- Tagliolini al tartufo nero (16)
- Tagliatelle al ragù di cinghiale dei colli bolognesi (12)
- Savarin di riso con lingua, polpettine di vitello e sugo ai funghi porcini (12)
- Lasagnette al ragù d'anatra (12)
- Gnocchi di patate, crema al blu di Montefeltro, pistacchi tostati e riduzione di aceto balsamico (12)
- Vellutata di zucca, semi tostati e coriandoli di Prosciutto di Parma DOP (8)

SECONDI

- Filetto di cavallo (servito al sangue) con cipollotti al burro,
aioli leggera e patate al forno (19)
- I bolliti e le loro salse (18)
- Stracotto di capriolo dei colli bolognesi al gutturnio con purè di patate (16)
- Petto d'anatra alla piastra con albicocche disidratate e crema di spinaci verdi (15)
- Costine di maiale marinate all'Erba Luigia, cotte a bassa temperatura,
salsa agrodolce, catalogna saltata (15)
- Cubi di tonno scottato, sesamo tostato e cavolfiore viola (17)
- Insalata di finocchi, arance rosse, melograno e mandorle tostate (7)

GRIGLIA SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

- Tagliata di Rib-eye di manzetta con patate al forno (18)
- Fiorentina di scottona con patate al forno (5,5€ / hg)
- Tomahawk di Scottona Black Angus con patate al forno (5€ / hg)

CONTORNI

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

DOLCI

- Semifreddo al torroncino con ristretto di lambrusco (6)
- Tiramisù di Casa Romani (5)
- Zuppa Inglese in vasetto (5)
- Bavarese al cioccolato (5)
- Ananas marinata menta e zenzero (4)
- Misto di torte con zabaione (da condividere) (8)
- Pane e coperto (1,5)