



il RISTORANTE EMILIANO KM90



ANTIPASTI

Scaloppa di foie gras, pan di Spagna croccante,
composta di frutti di bosco e cialda di pasta fillo (14)

Tartare di manzetta a l'ancienne (12)

Polentina morbida di mais bramato, ragù di strolghino
e crema di Parmigiano Reggiano DOP (7,5)

Flan di Parmigiano Reggiano DOP su crema di spinacino (7)

TAGLIERI SELEZIONE SILVANO ROMANI

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

Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli (16)

Prosciutto 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 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 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 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 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)

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

Tagliatelle al ragù di cinghiale dei colli bolognesi (12)

Riso Carnaroli mantecato al lambrusco, crema di "Blu di Montefeltro"
e Parmigiano Reggiano croccante (12)

Lasagnette al ragù d'anatra (12)

Gnocchi di patate al ragù bianco di fagiano e coniglio (12)

Vellutata di sedano rapa con nocciole tostate e olio allo zenzero (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)

Brasato di manzo con purè di patate viola e porro croccante (16)

Petto d'anatra marinato alle erbe con cipolle dolci al balsamico (15)

Carrè d'agnello, panure alle erbe, cicorietta 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)