



il RISTORANTE

EMILIANO **KM90**

MENU'



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.
I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:



pesce e prodotti
a base di pesce



uova e prodotti
a base di uova



molluschi e prodotti
a base di molluschi



soia e prodotti
a base di soia



latte e prodotti
a base di latte



anidride solforosa
e solfiti



cereali contenenti
glutine



lupini e prodotti
a base di lupini



frutta a guscio



semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo



crostacei e prodotti
a base di crostacei



senape e prodotti
a base di senape



arachidi e prodotti
a base di arachidi



sedano e prodotti
a base di sedano



a seconda della stagionalità e reperibilità alcune materie
prime utilizzate possono essere surgelate o congelate



ANTIPASTI

Tartare di manzetta, funghi alla piastra (secondo stagionalità), emulsione di prezzemolo (14)



Flan di zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, crumble di castagne (10)



Polentina morbida, ragù di strolghino, crema di Parmigiano Reggiano DOP (11)



Trancetto di salmone scottato, crema di broccoli, uova di salmone (14)



*Piccolo mondo, mondo piccino,
in punta di penna del buon Giovannino.*

*Fatto di campi, di brina sui prati,
di nebbie pesanti, di erpici e aratri.*

*Fatto di cielo, di giorni assolati,
di nuvole gonfie, di pioppi allungati.*





TAGLIERI

SELEZIONE SILVANO ROMANI

Cestino di torta frita per accompagnare i nostri taglieri (3,5)



Culatello di Zibello DOP, Massimo Spigaroli (18)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi, Prosciuttificio Leporati (12)

Spalla cruda selezione Silvano Romani, stagionatura minima 24 mesi (13)

Spalla cotta di San Secondo selezione Silvano Romani, servita calda con giardiniera  (12)

NORCINO (16)

Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, spalla cruda selezione Silvano Romani oltre 24 mesi,
salame strolghino Massimo Spigaroli, lonza stagionata

KM90 (13)

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

VIA FRANCIGENA (12)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, pancetta piacentina DOP riserva,
coppa di Parma IGP Ferrari cav. Bruno, salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani

FIDENZA (2 porzioni) (23)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatta Reale, salame Felino IGP lunga stagionatura
selezione Silvano Romani, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

SUPER MAGNUM (4 porzioni) (46)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli,
pancetta piacentina DOP riserva,
salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani,
coppa di Parma IGP Ferrari Cav. Bruno, mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa

LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO (10)

4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi :

vacca frisona, pezzata rossa italiana, bruna, rossa reggiana

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (3) 

Giardiniera artigianale selezione Silvano Romani (6) 

Ciccioli artigianali (3,5)

Mozzarella di Bufala campana DOP, Barlotti Paestum (9) 

Selezione di formaggi di capra dell'az. Agricola Capriss (Alseno PC) con mostarda di frutta (12)   



PASTA FRESCA E PRIMI

Tortelli d'erbetta e ricotta alla parmigiana,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Tortelli con la zucca di Parma,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Bis di tortelli (erbetta e zucca)
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Anolini della tradizione parmigiana (di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (12)



Anolini alla fidentina (di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (12)



Tagliatelle al ragù di cinghiale (14)



Pappardelle rosse, pasta di salame, cime di rapa e stracciatella affumicata (13)



Ditalini di farro biologico (Monofrano Felicetti), crema di ceci,
baccalà confit e pomodori secchi (14)



Risotto alla zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, nocciole tostate
e gola croccante (Riso Carnaroli Riserva San Massimo) (14)





SECONDI

I bolliti e le loro salse (19)



Filetto di cavallo (servito al sangue), rapa rossa alla piastra,
salsa di cavolo viola, indivia belga senapata (20)



Stinco di agnello al forno con salsa al Lambrusco, carote, sedano, scalogno e liquirizia (18)



Costina di manzo brasata al Gutturnio con purè di patate (18)



Cubi di tonno scottati al carbone vegetale, crema di cannellini, confettura di cipolle rosse (18)



Insalata, cavolo rosso, giardiniera croccante,
bollito di manzo, petali di cipolle rosse, maionese leggera (10)



GRIGLIA SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

Tagliata di Rib-eye di manzetta con patate al forno (20)

Fiorentina di scottona con patate al forno (6,5€ / hg)

Tomahawk di Scottona Black Angus con patate al forno (6€ / hg)



CONTORNI

Patate al forno / Cavolo nero e broccoli saltati / Purè di patate / Insalata mista (5)





DOLCI

Il nostro gelato artigianale alla crema antica con
mandorle al caramello salato e saba (6)



Sbrisolona e zabaione (6)



Tiramisù di Casa Romani (6)



Zuppa Inglese (6)



Ananas marinato alla menta e zenzero (5)

Torte miste con zabaione (da condividere) (8)



VINI DA DESSERT E FINE PASTO PROPOSTE AL CALICE

AZIENDA AGRICOLA CARRA DI CASATICO - LANGHIRANO, PR

Eden, Malvasia Passito IGT (5)

Malvasia e Moscato (4)

FATTORIA ZERBINA - FAENZA, RA

Arrocco Albana di Romagna Passito Doc (5,5)



BIRRE ARTIGIANALI
BIRRIFICIO FARNESE - FONTEVIVO - PR



BOTTIGLIE 33 cl. Chica - Blonde Ale (5)

Calumet - American Pale Ale (5)

Bianca Spina - Blanche Ale (5)

Pasha' - Indian Pale Ale (5)

Grall - Belgian Strong Ale (6)

BOTTIGLIE 75 cl. Chica - Blonde Ale (12)

Calumet - American Pale Ale (12)



ACQUA

Acqua minerale naturale o frizzante Luxury Norda 75cl (2,5)



BEVANDE

Bevande artigianali biologiche Galvanina (4)



CAFFE'

TORREFAZIONE LADY CAFFE' - S. SECONDO - PR

San Rafael Tarrazu (Costa Rica)

servito con l'originale Tenerina biologica ferrarese della storica cioccolateria Rizzati (2)



Pane e coperto (2)