

**il RISTORANTE**  
**EMILIANO KM96**

**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



Gustav Klimt - Faggeto I - 1902 - olio su tela



ANTIPASTI

Tartare di manzetta, salsa à l'ancienne, crumble di Parmigiano Reggiano DOP (14)



Polentina bramata morbida macinata a pietra (Az. Agricola Pederzani),  
ragù di strolghino, crema di Parmigiano Reggiano DOP (12)



Flan di zucca, fondata di gorgonzola dolce, funghi spadellati (12)





**TAGLIERI**  
SELEZIONE SILVANO ROMANI

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



Culatello di Zibello Oro DOP, Massimo Spigaroli (19)

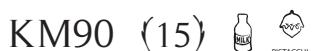
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi, Prosciuttificio Leporati (12,5)

Spalla cruda selezione Silvano Romani, stagionatura minimina 24 mesi (13,5)

Spalla cotta di San Secondo selezione Silvano Romani, servita calda con giardiniera (13)

**NORCINO (16,5)**

Culatello di Zibello Oro DOP, Massimo Spigaroli, spalla cruda selezione Silvano Romani oltre 24 mesi, salame strofghino Massimo Spigaroli, coppa artigianale di montagna dell'alta Val Nure (PC)



Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, salame strofghino Massimo Spigaroli, mortadella "Galliani" Artigianquality, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**VIA FRANCIGENA (14)**

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) (24)**

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) (48)**

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, Culatello di Zibello Oro DOP, Massimo Spigaroli, pancetta piacentina DOP riserva, salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani, coppa di Parma IGP Ferrari Cav. Bruno, mortadella "Galliani" Artigianquality

**LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO (10)**



4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi :

vacca frisona, bruna, rossa reggiana e pezzata rossa italiana (biologico, di montagna, prodotto nell'Appennino Reggiano)

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (3)



Giardiniera artigianale selezione Silvano Romani (6)



Ciccioli artigianali (3,5)

Mozzarella di bufala (campana DOP o Mozzarella di latte di bufala di Battipaglia, secondo disponibilità giornaliera) (9)

Tagliere di formaggi artigianali selezione Silvano Romani (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)



Tortellini emiliani, fondua e cialda di Parmigiano Reggiano DOP (13)



Tagliatelle al ragù di cinghiale (14)



Lasagne di sfoglia verde al ragù di culatta (12)



Risotto ai porcini (Riso Carnaroli Riserva San Massimo), Parmigiano Reggiano DOP  
stagionato 60 mesi, emulsione di prezzemolo e nocciole del Piemonte IGP (15)





## SECONDI

Filetto di cavallo (servito al sangue) della Macelleria Equina Da Saulle dal 1950 (Fidenza),  
cavolo viola al forno, pinoli, maionese alle noci e riduzione di lambrusco (22)



I bolliti e le loro salse (19)



Petto d'anatra giovane (servito rosa), mele saltate, salsa al Porto e patata schiacciata alle erbe (19)

Anchetta di vitello brasata, polenta bramata macinata a pietra (Az. Agricola Pederzani),  
zucca, cipolle e olive al forno con miele di castagne (16)



Cubi di tonno scottato, glassa alla soia, barbabietola rossa, spinacino e melograno (18)



Insalata, cavolo rosso, giardiniera croccante, bollito di manzo,  
petali di cipolle rosse con uvetta e maionese leggera (12)



## GRIGLIA SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

sempre accompagnata dalle nostre patate al forno

Tagliata di Rib-eye di manzetta (22)

Fiorentina di scottona (6,8€ / hg)

Tomahawk di Scottona Black Angus (6,5€ / hg)

Costata di cavallo della macelleria Equina da Saulle dal 1950 (Fidenza) secondo disponibilità settimanale (5,5€ / hg)

Diaframma di cavallo della macelleria Equina da Saulle dal 1950 (Fidenza) secondo disponibilità settimanale (16)



## CONTORNI

Patate al forno / Cavoli saltati / Purè di patate / Insalata mista (5)





## DOLCI

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



MANDORLE

Il nostro gelato artigianale allo zabaione con briciole di sbrisolona (6)



Sbrisolona e zabaione (6)



FRUMENTO

Tiramisù di Casa Romani (6)



Zuppa Inglese (6)



Ananas marinato alla menta e zenzero (5)

Torte della credenza con zabaione (da condividere) (8)



FRUMENTO



## VINI DA DESSERT E FINE PASTO PROPOSTE AL CALICE



### MOSTO D'UVA PARZIALMENTE RIFERMENTATO

Bottiglia Calice

#### EMILIA IGT MALVASIA E MOSCATO

*Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.*

#### EMILIA IGT MOSCATO

*Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.*

#### EMILIA IGT ZOE

*La Malvasia come prima dell'industria: poco alcol, un filo di zucchero residuo, tanto gusto.*

#### CARRA

*Parma*

(16)

#### LAMORETTI

*Parma*

(18)

#### CAMILLO DONATI

*Parma*

(20)

(4)



### PASSITI

#### EMILIA IGT MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA

*Malvasia sovramaturo e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.*

#### LA STOPPA

*Piacenza*

(38)

(7)

#### EMILIA IGT PASSITO ROSSO VINO DEL CAMPO

*Bonarda vendemmia tardiva vinificata in botti. Ricca e avvolgente.*

#### LAMORETTI

*Parma*

(38)

#### EMILIA IGT MALVASIA PASSITA STRADORA

*Malvasia appassita, leggermente macerata. Produttore naturale. Piena e ricca, ma molto fresca.*

#### QUARTICELLO

*Reggio Emilia*

(36)



BOTTIGLIE 33 cl. Chica - Blonde Ale (5)

Calumet - American Pale Ale (5)

Bianca Spina - Blanche Ale (5)

Pasha' - Indian Pale Ale (5)

Graal - Belgian Strong Ale (6)

BOTTIGLIE 50 cl. Level 0,5 - Low Alchol (7,5)

BOTTIGLIE 75 cl. Chica - Blonde Ale (12)

Calumet - American Pale Ale (12)



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



Bevande artigianali biologiche PLOSE (4)



TORREFAZIONE LADY CAFFÈ - S. SECONDO - PR

San Rafael Tarrazu (Costa Rica)

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



Pane e coperto (2)