il RISTORANTE

EMILIANO KM 90

# MENU’

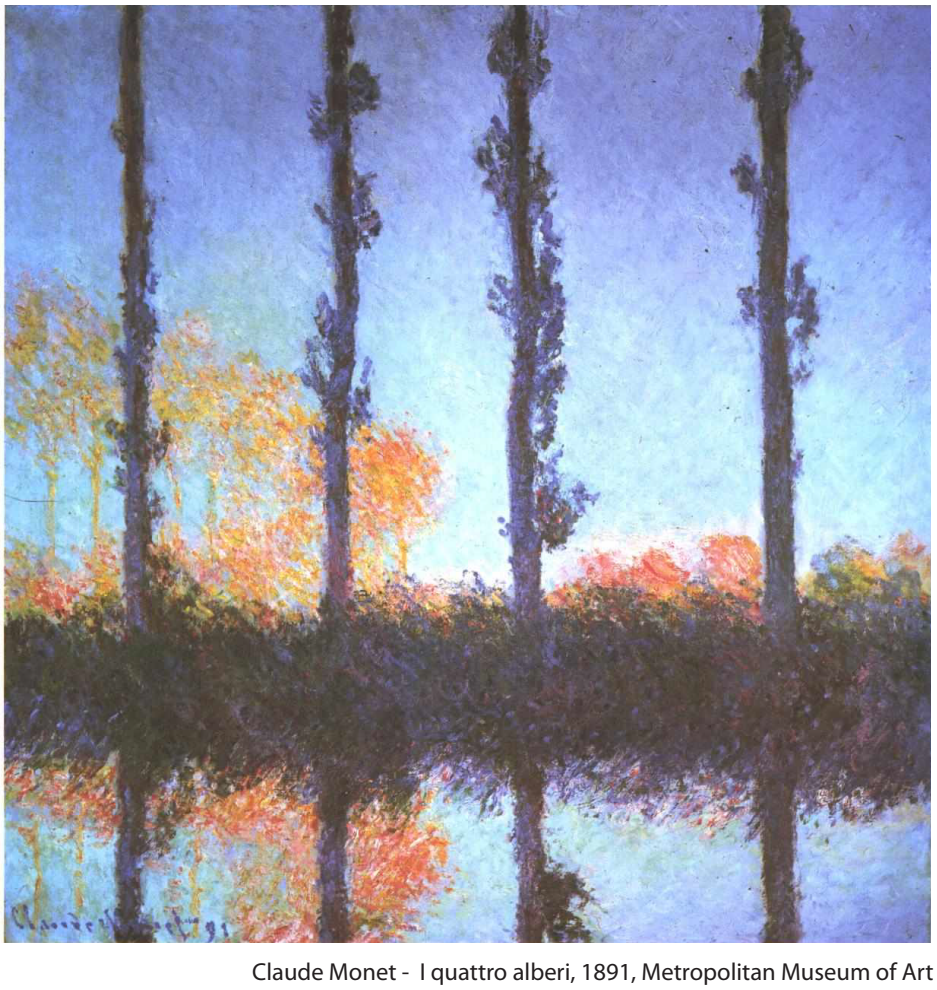
# lista allergeni

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. Inoltre gli allergeni indicati si riferiscono agli ingredienti presenti nelle preparazioni. Alcuni prodotti utilizzati possono riportare indicazioni precauzionali del tipo "può contenere tracce di..." per allergie gravi rivolgersi sempre al personale. I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| cereali contenenti glutine (frumento salvo diverse indicazioni) | crostacei e prodotti a base di crostacei | uova e prodotti a base di uova | pesce e prodotti a base di pesce | arachidi e prodotti a base di arachidi | soia e prodotti a base di soia | latte e prodotti a base di latte | frutta a guscio |

| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---|---|---|---|---|---|
| sedano e prodotti a base di sedano | senape e prodotti a base di senape | semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | anidride solforosa e solfiti | lupini e prodotti a base di lupini | molluschi e prodotti a base di molluschi |

**a** piatti preparati con materia prima congelata



Claude Monet - I quattro alberi, 1891, Metropolitan Museum of Art

# ANTIPASTI

Tartare di manzetta, tartufo nero, maionese alla nocciola,
composta d'arancia - (3-7-8-10) ⟨14⟩

Polentina bramata morbida macinata a pietra (Az. Agricola Pederzani),
ragù di strolghino, crema di Parmigiano Reggiano DOP - (7-9) ⟨13⟩

Carciofo al forno, fonduta di pecorino gigante Riserva del Fondatore (il Fiorino),
guanciale croccante - (7) a ⟨12⟩

# TAGLIERI
## SELEZIONE SILVANO ROMANI

Cestino di torta fritta per accompagnare i nostri taglieri - (1-3-7) a (3,5)

Gorgonzola al cucchiaio - (7) (4)

Culatello Riserva Oro, Massimo Spigaroli (19)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi, Prosciuttificio Leporati (13,5)

Spalla cruda selezione Silvano Romani, stagionatura minimina 24 mesi (14,5)

Spalla cotta di San Secondo selezione Silvano Romani, servita calda con giardiniera - (9) (14)

NORCINO (17,5)

Culatello Riserva Oro, Massimo Spigaroli, spalla cruda selezione Silvano Romani oltre 24 mesi,
salame strolghino Massimo Spigaroli, coppa di Parma IGP Ferrari Cav. Bruno

KM90 - (7-8) (16,5)

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

VIA FRANCIGENA (15)

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) - (7) (26)

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) - (8) (48)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, Culatello Riserva Oro, 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 - (7-8) (11)

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 - (7) (3,5)

Giardiniera artigianale selezione Silvano Romani - (9) (6)

Ciccioli (3,5)

Mozzarella di bufala (campana DOP o Mozzarella di latte di bufala di Battipaglia, secondo disponibilità giornaliera) - (7) (9,5)

Tagliere di formaggi selezione Silvano Romani - (7-8-9-10) (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 - (1-3-7) (13)

Tortelli di 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 - (1-3-7) (13)

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 - (1-3-7) (13,5)

Anolini della tradizione parmigiana (di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo - (1-3-7-9) (13,5)

Anolini alla fidentina (di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo - (1-3-7-9) (13,5)

Tortellini emiliani, fonduta e cialda di Parmigiano Reggiano DOP - (1-3-7) (13,5)

Tagliatelle alle ragu' di cinghiale - (1-3-7-9) a (14)

Gnocchi di patate, zucca arrosto, semi di zucca e salvia croccante - (1-3-7) (13)

Risotto alla parmigiana (Riso Carnaroli Riserva San Massimo), riduzione di funghi porcini,
tartufo nero e Parmigiano Reggiano DOP BIO di Pezzata Rossa Italiana oltre 30 mesi - (7-9) (16)

# SECONDI

Filetto di cavallo (servito al sangue) della Macelleria Equina Da Saulle dal 1950 (Fidenza),
mousse di patata viola mantecata, riduzione al gutturnio e verdure al forno - (7-9-12) (24)

I bolliti e le loro salse - (1-4-7-9) (19)

Petto d'anatra giovane (cottura rosa), pure' di sedano rapa, mele caramellate e salsa al porto rosso - (12) (20)

Anchetta di vitello brasata, pure' di patate, zucca, cipolle e olive al forno con miele di castagno - (1-7-9) (18)

Filetto di maiale (cotto in rosa a bassa temperatura), fondo al bargnolino,
radicchio alla griglia e mandorle tostate - (8-12) (17)

Tonno scottato, fagioli, petali di cipolla rossa e sesamo nero - (4-11) (18)

Insalata, cavolo rosso, giardiniera croccante, bollito di manzo, petali di cipolle rosse
con uvetta e maionese leggera - (3-9) (13)

# GRIGLIA

## SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

sempre accompagnata dalle nostre patate al forno

Tagliata di Rib-eye di manzetta (23)

Fiorentina di scottona (7€ / hg)

Tomahawk di Scottona Black Angus (7€ / hg)

Costata di cavallo della macelleria Equina da Saulle dal 1950 (Fidenza) *secondo disponibilità settimanale* (6€ / hg)

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

Costata di bufalo dell'Az. agricola Il Girasole (Borzano di Albinea - RE),
frollatura minima 30 giorni *secondo disponibilità settimanale* (7,5€ / hg)

# CONTORNI

Patate al forno / Catalogna saltata / Purè di patate - (7) / Insalata mista (5)

# DOLCI

Il nostro gelato alla  crema antica con mandorle al caramello salato e saba - (3-7-8-12) (6,5)

Il nostro gelato allo zabaione con briciole di sbrisolona - (1-3-7-8-12) (6,5)

Sbrisolona e zabaione - (1-3-7-8-12) (6,5)

Tiramisù di Casa Romani - (1-3-7) a (6,5)

Ananas marinato alla menta e zenzero (5,5)

Torte della credenza con zabaione (da condividere) - (1-3-7-8) (8,5)

## DALLA VETRINA DI Bombé

PASTICCERIA - BISTROT

Duchessa di Parma - (1-3-6-7-8-12) a (7)

*Pasta frolla alla nocciola, cremoso al cioccolato fondente 55%, zabaione al Marsala, granella di nocciole e amarene semicandite*

Letizia - (1-3-6-7-8) a (7)

*Mousse al cioccolato bianco e vaniglia, cuore cremoso alla fragola e biscotto morbido al pistacchio*

Millefoglie - (1-3-6-7-8-12) a (7)

*Pasta sfoglia caramellata, crema montata al mascarpone profumata con zabaione al Marsala*

Profiteroles - (1-3-7) a (7)

*Bignè classico farcito con crema pasticcera, ganache da copertura al cioccolato fondente 55%, ciuffi di cremoso alla vaniglia*

Tre cioccolati - (1-3-7) a (7)

*Tre morbidi strati di mousse al cioccolato fondente, al latte e bianco, alternati con croccanti scaglie di cioccolato*

Cheesecake - (1-3-7) a (7)

*Biscotto croccante, cremoso Cheesecake, gelatina ai frutti di bosco*

# BIRRE - (1-12)

## 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)

Graal - Belgian Strong Ale (6)

Level 0,5 - Low Alchol (5)

BOTTIGLIE 75 cl. Chica - Blonde Ale (12)

Calumet - American Pale Ale (12)

# ACQUA

Acqua minerale naturale o frizzante PLOSE 75cl (2,8)

# BEVANDE

Bevande artigianali biologiche PLOSE (4)

# CAFFE'

## ABA ORO - CAFFÈ DI PARMA

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

(3-6-7-8)

Pane e coperto (2,5)