

Il Bacher

I salumi sono selezionati per noi dall'azienda Eccellenze di Cantina

Delizie del territorio Prosciutto di Parma, salame nostrano, coppa piacentina e gola stagionata € 11,00

Le specialità dei Presidi Slow Food

Mariola di salame, mortadella dop e spalla cruda di Palasone € 14,00

Culatello di Zibello DOP € 15,00



Giardiniera di verdure casereccia € 4,00

Torta di patate alla bercetese € 9,00

Funghi porcini sott'olio € 7,00

Strudel di funghi porcini e taleggio di grotta con fonduta di Parmigiano Reggiano € 13,00

Sformatino di zucca, cuore fondente di scamorza affumicata su crema di radicchio € 10,00

Primi

Tortelli tradizionali d'erbetta alla parmigiana € 10,00

Anolini ripieni di carne in brodo € 11,00

Savarin di risotto al lambrusco, ragù di manzo e spalla cotta affumicata € 12,00

Tagliatelle fatte a mano con funghi porcini € 14,00

Gnocchetti con farina di castagne al blu di capra, noci e miele € 13,00

Secondi

Funghi porcini trifolati € 13,00

Funghi porcini fritti € 13,00

Tagliata di scottona con porcini freschi e salsa d'arrosto € 18,00

Porchetta di maialino, salsa di mele e vaniglia € 15,00

*Coscia d'anatra all'arancia e aceto balsamico, ragù di castagne e gel di melograno € 16,00

* Lumache in umido al finocchietto selvatico con polenta arrostita € 16,00

* Salmi di cinghiale alle nostre erbe aromatiche e ginepro € 15,00

Coperto € 2,50

*Alcuni prodotti nei piatti contraddistinti dall'asterisco potrebbero essere congelati.

Utilizziamo la tecnologia del freddo per migliorare la qualità dei nostri piatti.