


## Antipasti

Tutti i salumi saranno accompagnati da Pan Brioche alla curcuma e noci

Le specialità dei Presidi Slow Food 

Mariola di salame, mortadella DOP e Spalla cruda di Palasone  11,00  
Culatello di Zibello DOP con burro montato 15,00

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

Prosciutto di Parma, salame Gentile, coppa Piacentina e gola stagionata 11,00

Giardiniera di verdure casereccia  V 4,00

Funghi Porcini sott'olio V 7,00

Formaggella di capra a latte crudo con cipolla di Treschietto in carpione e salsa al vin cotto V 8,00

Torta di porri e patate alla Bercetese V 9,00

Sformatino di asparagi\* con cuore di scamorza affumicata fondente e Prosciutto croccante 10,00

 Strudel croccante di funghi Porcini\* e Taleggio di grotta con fonduta di Parmigiano Reggiano V 12,00

## Primi

Tutte le paste sono fatte rigorosamente in casa

Tortelli tradizionali d'erbetta alla parmigiana  V 10,00

Lasagne classiche alla bolognese con pasta verde agli spinaci e macinato scelto 10,00

Anolini ripieni di carne in brodo 10,00

Riso venere con dadolata di verdure di stagione e spuma allo zafferano V 13,00

Tagliatelle caserecce con funghi Porcini\* V 14,00

 Tortelli di patate al tartufo nero estivo  15,00

## Secondi

Battuta al coltello di fassona piemontese con tuorlo d'uovo marinato cinque giorni agli agrumi, trito di capperi e olive taggiasche 14,00

Galletto italiano selezionato alla cacciatora 15,00

Lumache\* in umido al finocchietto selvatico con polenta alla piastra 15,00

Salmí di cinghiale\* alle nostre erbe selvatiche e ginepro 15,00

Tagliata di scottona ai funghi Porcini\* e salsa d'arrosto 18,00

Coperto 2,50

Alcuni prodotti contraddistinti dall'asterisco potrebbero essere congelati per garantirne la freschezza e qualità

Si prega di avvisare il Nostro personale per eventuali allergie e intolleranze

Tutti i piatti con V sono vegetariani

