

L O C A N D I N O

<b>GNOCCO FRITTO, SELEZIONE DI SALUMI DA PARMA E PIACENZA</b>	<b>14</b>
<b>GNOCCO FRITTO, CULACCIA DI FONTANELLATO, SALUMIFICIO ROSSI</b>	<b>14</b>
<b>FLAN DI ZUCCA, CREMA DI PARMIGIANO, BALSAMICO</b>	<b>10</b>
<b>POLENTA TENERA, FINFERLI, PIOPPINI, BLU DI CAPRA</b>	<b>12</b>
<b>UOVO A LENTA COTTURA, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO KM.0</b>	<b>14</b>

<b>TORTELLI VERDI</b>	<b>14</b>
<b>TORTELLI DI ZUCCA</b>	<b>14</b>
<b>TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE O CREMA DI PARMIGIANO</b>	<b>14</b>
<b>TESTAROLI, CREMA DI PARMIGIANO, FINFERLI, PIOPPINI</b>	<b>14</b>
<b>RISOTTO ALLA SPERGOLA, TARTUFO KM.0</b>	<b>16</b>
<b>PICI TOSCANI, CACIO E PEPE, PERE</b>	

<b>FIorentina FROLLATA 40 GIORNI</b>	<b>h\6.5</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO 200GR</b>	<b>20</b>
<b>FARAONA CON LA SUA DEMI-GLACE, CASTAGNE</b>	<b>18</b>
<b>FILETTO DI MAIALE, BASLAMICO, UVA PASSA</b>	<b>18</b>
<b>COTECHINO IN CROSTA, PURÈ, SALSE DI STAGIONE</b>	<b>16</b>
<b>GUANCIALE, MOSTARDA DI COTOGNA, PURÈ \ POLENTA, PORCINI</b>	<b>18</b>
<b>COSTINE IN LENTA COTTURA, SALSA BBQ, BRANDY</b>	<b>16</b>

<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>5</b>
<b>VERDURA GRIGLIATA</b>	<b>5</b>