

Antipasti

GNOCCO FRITTO con salumi di Parma e Piacenza	12
GNOCCO FRITTO con culaccia Salumificio “ ROSSI “ Fontanellato	14
FLAN di fiori di zuccina con crema di Parmigiano e chips di zucca	10
MILLEFOGLIE pere , parmigiano , funghi porcini e miele tutto a crudo	14
UOVO cotto a 64° con crema parmigiano e tartufo nero	14
FRITTELLE di farina di castagne con burrata , purè di pere con cannella e miele	10
TENTACOLI di polipo con patate viola e lime	12

Primi

TORTELLI VERDI burro e salvia	14
TORTELLI DI ZUCCA burro e salvia	14
TESTAROLI della Lunigiana con crema parmigiano e funghi	14
CAPPELLETTI in brodo di cappone o con crema parmigiano	14
PICI con crema di cacio romano , pepe e pere	11
TAGLIOLINI con crema parmigiano tartufo nero e a richiesta Finferli	16
PACCHERI con crema di zucca polipo , cardamomo , lime e amaretti	14

Secondi

COSTINE cotte a bassa temperatura con salsa B.B.Q.	16
PETTO ANATRA con sua demie glass all'arancia	18
FILETTO di maiale cotto a bassa temp. con fichi e purè di patate	18
TAGLIATA di manzo 200 gr.	20
TAGLIATA di manzo con scaglie di parmigiano e tartufo nero	24
FARAONA con demie glass di fichi e castagne	18
GUANCIALE di maiale cotto a bassa temp. con mostarda di mele cotogne e purè	18
FIorentina. frollata 40 gg.	hg. 6,00
BACCALA' al cartoccio con verdure	18
PATATE al forno	5
VERDURA grigliata	5
FUNGHI trifolati	5