

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa). Se avete allergie o intolleranze comunicatelo, grazie!

Coperto 4,00

ANTIPASTI

Mortadella della Macelleria Zivieri e Parmigiano Reggiano	8,00
Zuppetta di pomodoro, acciughe e olio profumato al basilico	8,00
Galantina di pollo, insalata russa fatta in casa e crumble di pistacchio	14,00
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e fichi caramellati in casa	16,00
Selezione di pesci affumicati in casa con battuto di verdure crude e agrumi	14,00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale e piselli primaverili <i>Era usanza aggiungere al ragù verdure di stagione</i>	14,00
Tagliolini all'ortica con spugnole e tartufo nero	18,00
Tortellini in brodo di manzo e cappone	17,00
Mezzi paccheri del pastificio Latini con sgombro, olive taggiasche, pomodorini confit e botarga fatta in casa	16,00

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino al forno con patate schiacciate profumate al prezzemolo e agretti al vapore	22,00
Coniglio al timo cotto al forno a carbone servito con salsa alla senape, fagiolini alla mentuccia e friggione	18,00
Polpettine di ricotta su crema di zucchine novelle, con vignarola di asparagi, fave, piselli e ravanelli	16,00

LA GRIGLIA

Controfiletto di manzo al sale di Cervia con patate al forno e fagioli cannellini	24,00
Bistecca alla fiorentina *	per hg 6,00/6,80
Costata di manzo *	per hg 5,40