

## ANTIPASTI

Culatello di Zibello DOP	14
Spalla cruda di Palasone IGP	12
Prosciutto di Parma 30 mesi	12
Tagliere Misto con Torta frita e Giardiniera (coppa, pancetta, salame strolghino, prosciutto, culaccia)	12
Flan di porro con Parmigiano Reggiano	10
Piadina di zucca con robiola e alici Rizzoli	11
Lingua in brusca	12
Carne salada	12

## PRIMI

Tortelli di erbetta, zucca, patate ~ Ravioli di melanzane ~ Anolini	10
Risotto ai porri e/o funghi	10
Risotto al radicchio, speck e scamorza affumicata	10
Tagliatelle classiche	10
Rigatoni al castelmagno	10
Spaghetti cacio e pepe	10
Mezze maniche alla gricia	10
Maccheroncini sancio pancio	10
Gramigna alla salsiccia	10
Gnocchi di ricotta tartufati	12
Gnocchi di zucca con crema di salvia	10

## SECONDI

Vitello Tonnato ~ Roast Beef all'inglese ~ Porchetta alla nostra moda	12
Coscie di anatra agrumate	13
Costolette di agnello grigliate o fritte	14
Petto di quaglia alla malvasia e gelatina di fortana	13
Fesa di tacchinella al miele con crema di mandorle	12
Arrosti di : Vitello ~ Maialino ~ Anitra ~ Faraona ~ Oca	14
Coniglio Corte Estense	14
Filetto di bue ai funghi	25
Filetto di bue grigliato con salse	22
Grigliata mista: entrecote, lonza, pollo, salsiccia	20
Entrecote	18
Fiorentina	5,50 /hg

Contorni di stagione: Funghi porcini della ValTaro sott'olio ~ Carciofi interi sott'olio	5
Giardiniera casereccia ~ Patate al forno ~ Verdure alla griglia	

## DESSERT

Semifreddo al pistacchio di Bronte	6
Semifreddo al caffè	5
Cioccolato e menta	5
Tartufo nero	5
Mousse al limone	5
Bavarese di lamponi	5
Zabaione cotto	5
Mousse di zucca con lamelle di prosciutto caramellato	5
Zuppa inglese	5
Sbrisolona	6
Composizione di frutta fresca	8
Macedonia di frutta fresca	5

