



Per iniziare

Selezione di Salumi piacentini "Bignami", Crudo 24 mesi di Langhirano, gnocco fritto 18 (1,3,7) *
Selection of cold cuts, 24 months Parma ham and fried dumplings

Culaccia del "Culatellificio Rossi", la nostra giardiniera, crostini di focaccia al rosmarino 17 (1,9)
Culaccia ham, giardiniera home-made, rosemary focaccia croutons

Filetto di sgombro sott'olio home-made, puntarelle, maio alla barbabietola, ribes e pinoli 15 (3,4,5)
Mackerel in oil, puntarella salad, mayonnaise with beetroot, currant and pine nuts

"Uova di Parisi" al tegamino, TARTUFO NERO, fonduta di Raspadura, polenta di Storo 18 (3,7)
Parisi's Eggs, black Truffle, Raspadura cheese fondue, Polenta di Storo in oven

Selezione di formaggi di Montagna "Malga Bassa" e Lodigiani "Carena", marmellata di cipolle fatta in casa, noci (6 pz) 16 (7,8,12)
Cheese selection, homemade onion jam, walnuts

Salsiccia di Wagyu, PORCINI, crostini home-made ai 7 cereali, Raspadura "Carena" 18 (1,6,7,8,11)
Sausage, White Mushrooms, Home-made 7 cereals bread, Raspadura cheese, smoked Maldon salt, EVO oil

Primi Piatti

Tagliolini all'uovo fatti in casa con TARTUFO NERO dell'Appennino Tosco-Emiliano 20 (1,3,7) *
Home-made tagliolini with black Truffle

Ravioli fatti in casa ripieni di ragù di cinghiale, fonduta di pecorino romano, glassa al Porto 17
(1,3,7,9,12) *
Home-made Ravioli filled with boar ragù, pecorino cheese fondue, Porto sauce

Risotto "Az. Agr. Fedeli", crema di topinambur, PORCINI spadellati, crumble di castagne e mandorle 18 (7,8,9,12)
Risotto with topinambur cream, white mushrooms, chestnut and almond crumble

Paccheri di Gragnano con gamberoni e calamari, crema ai datterini gialli, pistacchi di Bronte 19
(1,2,4,8)
Gragnano Paccheri, prawns and squid, yellow tomatoes cream, Bronte pistachios

Le Tradizioni

Mondeghili di manzo e vitello, chips di salvia, maionese alla senape di Digione 12 (1,3,7,9,10) *
Milanese meatballs with sage chips and mayonnaise with Dijon mustard

Risotto "Az. Agr. Fedeli" alla Milanese con Ossobuco di vitello 28 (7,9,12)
Milanese risotto with veal ossobuco

Cotoletta di vitello alla Milanese 24 (1,3)
Milanese-style veal cutlet

Tartare di Fassona Piemontese, "Uovo di Parisi", crema di caprino al profumo di timo, crumble di olive taggiasche, sale Maldon nero 19 (1,3,7)
Tartare, Parisi's Egg, "caprino" cheese cream, crumble of Taggiasche olives, black salt

Secondi Piatti

Guancialino brasato al profumo di timo, purea di zucca, funghi PORCINI 23

Braised cheek with thyme, pumpkins puree, white mushrooms

Burger di Wagyu, pane morbido, iceberg, pomodoro confit, composta di cipolla rossa, maionese home-made affumicata 26 (1,3)

Burger, soft bread, iceberg salad, confit tomatoes, red onion jam, smoked maio

Rana pescatrice su crema di zucchine trombetta, fiore di zuccina fritto, salsa agrodolce 25 (1,3,4)

Anglerfish, zucchini cream, fried zucchini flower, bittersweet sauce

Cartoccio ai frutti di mare con pomodorini, olive taggiasche, capperi e crostoni ai cereali 27 (1,2,4,14)

Seafood in foil with cherry tomatoes, taggiasche olives, capers, croutons

Carne alla brace nel Forno Jospier

Asado di Black Angus USA 300gr 25

Black Angus asado from USA

Filetto di Black Angus Argentina, min 250gr 32 (con Tartufo nero + 6)

Fillet of Black Angus from Argentina, min 250 gr

Costata di Scottona Valdostana, min 550gr 32

Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta, min 550gr

Fiorentina di Scottona Valdostana, min 1kg 65 al kg

T-Bone of Scottona from Valle d'Aosta

Contorni

Patate al forno al rosmarino 4

Baked rosemary potatoes

Zucchina BBQ, Peperone BBQ, Melanzana BBQ, Belga BBQ 7

BBQ Zucchini, BBQ Red Pepper, BBQ aubergine, BBQ belgian salad

Giardiniera home-made 7

Insalata di Puntarelle 4 / con acciughe del Cantabrico 7

Puntarelle salad, with Cantabric anchovies

Verdure al vapore (secondo mercato) 6

Seasonal boiled vegetables

Coperto, servizio e cestino del pane fatto da noi 3,50 €

LEGENDA ALLERGENI (Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente):

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: * Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.