



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

Selezione di formaggi di Montagna "Malga Bassa", Lodigiani "Carena", marmellata di cipolle fatta in casa, noci (6 pz) 16 (7,8,12)

Cheese selection, homemade onion jam, walnuts

Bruschetta, Salsiccia di Bra, Raspadura "Carena" 14 (1,7)

Bruschetta with Bra sausage, Raspadura cheese

Culaccia "Culatellificio Rossi", Parmigiano Reggiano di montagna 36 mesi "Il Battistero" 18 (1,9)

Culaccia ham, giardiniera home-made, rosemary focaccia croutons

Baccalà mantecato, crudité di asparagi, crema di datterini, nocciole 14 (4,7,8) *

Cod "mantecato", asparagus, tomatoes cream, hazelnuts

"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

Bresaola di Wagyu, crostoni ai 7 cereali, spuma di mascarpone "Carena" al basilico 18 (1,6,7,8,11)

Wagyu bresaola, Home-made 7 cereals bread, mascarpone foam with basil, 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

Gnocchi alla Romana, fonduta di pecorino romano, carciofi spadellati 13 (1,7) **con Tartufo Nero +5**

"Gnocchi alla Romana", pecorino cheese cream, sauteed artichokes (Black Truffle on request)

Risotto "Az. Agr. Fedeli" al Parmigiano Reggiano "Il Battistero", polvere di Crudo di Langhirano, briciole di focaccia home-made, riduzione di Vermouth 18 (1,7,9)

Risotto with Parmesan, Parma ham powder, home-made focaccia crumbs, Vermouth reduction

Pappardelle all'uovo fatte in casa, ragù di cinghiale e salsiccia di Bra, ricotta salata 18 (1,3,7,9,12)

Home-made pappardelle, wild boar and Bra sausage ragù, salted ricotta

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

Carrè di Cervo CBT cal punto rosa, cavolo stufato, riduzione al Pinot Nero e mirtilli 25 ⁽¹²⁾
Rack of deer, stewed cabbage, Pinot nero and blueberries reduction

Costolette d'agnello (N. Zelanda) scottadito al timo, caponata di peperoni, pinoli ed uvetta 25 ⁽⁸⁾
Lamb chops "scottadito style" with thyme, peppers, pine nuts and raisin

Filetto di baccalà su crema di patate allo zafferano, cavolfiore viola 23 ⁽⁴⁾
Cod fish fillet on potatoes cream with safran, violet cauliflower

Moscardini e seppioline in umido, chips di polenta nera 26 ⁽¹⁴⁾
Stewed young octopus and cuttlefish, black polenta chips

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 Bavarese, min 550gr 32
Prime rib of Scottona from Bavaria, min 550gr

o o o

Per 2 persone: Costata di Scottona Bavarese, min 1kg 55 al kg
Rib of Scottona from Bavaria

Per 2 persone: Fiorentina di Scottona Bavarese, min 1kg 65 al kg
T-Bone of Scottona from Bavaria

Per 2 persone: Tagliata d'Entrecote di B. Angus Argentina con verdure al BBQ, 650gr 55 €
Entrecote scalloped from Argentina with sautéed vegetables

Contorni

Patate al forno al rosmarino 4
Baked rosemary potatoes

Zucchini BBQ, Peperone BBQ, Melanzana BBQ, Belga BBQ 7
BBQ Zucchini, BBQ Red Pepper, BBQ aubergine, BBQ belgian salad

Giardiniera home-made 6 / Verdure al vapore (secondo mercato) 6

Insalata di Puntarelle 4 / con acciughe del Cantabrico 7
Puntarelle salad, with Cantabric anchovies

o o o

Mortadella "Favola di Palmieri" Riserva tagliata al coltello con composta di frutta 12

Parmigiano Reggiano di Montagna 36 mesi "Il Battistero", composta di frutta, giardiniera 12
Parmesan 36 months with home-made jam and giardiniera

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.