

Per iniziare.....STARTERS

Le delizie di Parma ovvero selezioni di salumi ed il nobile parmigiano reggiano € 16,00
Assortment of cured meats and parmesan cheese

Prosciutto crudo riserva 36 mesi al taglio manuale accompagnato dalla torta frita tradizionale € 15,00
36 months Parma raw ham in manual cutting served with fried pie

Erbazzone reggiano con le pepite parmensi € 10,00
"Erbazzone" typical salty pie with parmesan cheese flakes

Il culatello di zibello con spuma al parmigiano € 18,00
"Culatello" raw ham from Zibello with parmesan mousse

Code di mazzancolle scottate in padella su pesto di rucola e pomodoro passito € 15,00
Shrimps tails sauteed with pesto of rocket and tomato sauce

Passeggiata tra i primi piatti della tradizione..... PASTA AND SOUPS

Tortelli alle erbe secondo antica tradizione € 11,00
Ravioli filled with fresh herbs in "Parma style"

Fettuccine tirate al mattarello con zucchine, maggiorana e fili di crudo riserva € 12,00
"Fettuccine" home made pasta with courgettes, majoram and raw ham

Garganelli al ragù ortolano e scampetti scottati € 14,00
"Garganelli" pasta with vegetables ragout and saute_d scampi

Zuppa cremosa di patate e verdure di primavera € 9,00
Potatoes creamy soup and spring vegetables

Fagottino ripieno di magro su fondente di pomodoro	€ 12,00
<i>Crepes filled with meatless on tomatoes sauce</i>	
Veli di pasta fresca con il sugo detto bolognese	€ 11,00
<i>Lasagne with ragout</i>	

Dalla padella..... Main courses

Galletto di corte al "mattone" insaporito al rosmarino e limone	€ 15,00
<i>Roasted cockerel with rosemary and lemon sauce</i>	
Filetto di manzo con crema soffice di parmigiano e gocce di Lambrusco ridotto	€ 22,00
<i>Beef fillet with parmesan cream in "Lambrusco" wine sauce</i>	
Carrè di agnello in panura alla menta, charlotta di erbe	€ 20,00
<i>Lamb cutlet breaded in mint sauce and charlotta herbs</i>	
Lombata di pescatrice in guazzetto mediterraneo	€ 16,00
<i>Monkfish in Mediterranean style flavoured with tomatoes sauce</i>	
Tagliata di scottona su tortino di patate e squaquerone	€ 18,00
<i>Beef "Tagliata" with potatoe pie and "squaquerone" typical creamy cheese</i>	

Dolci tentazioni.... Dessert

Semifreddo al croccante con salsa mou

€ 7,00

Crunchy nougat in toffee sauce

Frangipane alle pere e pistacchi con salsa vaniglia

€ 7,00

“Frangipane “ typical italian cake with pears and pistachios on vanilla sauce

Perfetto al tea verde in salsa alle pesche e vino passito

€ 7,00

Green tea parfait with peach and sweet wine sauce

Il dolce del Canova con farcitura delicata ai frutti del sottobosco.

€ 9,00

Canova’s cake stuffed with whipped cream and wild berries