

## **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 con  
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 sauteed 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  
*Crepes filled with meatless on tomatoes sauce*

**Veli di pasta fresca con il sugo detto bolognese** € 11,00  
*Lasagne with ragout*

## **Dalla padella..... Main courses**

**Galletto di corte al "mattone" insaporito al rosmarino e limone** € 15,00  
*Roasted cockerel with rosemary and lemon sauce*

**Filetto di manzo con crema soffice di parmigiano con  
gocce di Lambrusco ridotto** € 22,00  
*Beef fillet with parmesan cream in "Lambrusco" wine sauce*

**Carrè di agnello in panura alla menta e charlotta di erbe** € 20,00  
*Lamb cutlet breaded in mint sauce and charlotta herbs*

**Lombata di pescatrice in guazzetto mediterraneo** € 16,00  
*Monkfish in Mediterranean style flavoured with tomatoes sauce*

**Tagliata di scottona su tortino di patate e squaquerone** € 18,00  
*Beef "Tagliata" with potatoes pie and "Squaquerone" typical creamy cheese*

## **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*

## **I formaggi.... Cheeses**

**Selezione di formaggi italiani** € 10,00  
*Italian cheeses selection*

## **Lista vini.... Wine list**

### **Champagne e spumanti**

**Prosecco Spagnol cl 750** € 18,00  
**Prosecco Bellenda cl 750** € 16,00  
**Champagne Veuve Clicquot** € 80,00

### **Vini rossi...red wines**

**Dolcetto di Dogliani "San Luigi" 2008 cl.375** € 14,00  
**Valpolicella classico superiore DOC "Sanperetto" 2007 cl 750** € 17,00  
**Colli Piacentini DOC Gutturmo 2009 cl 750** € 18,00

### **Vini bianchi...white wines**

**Alto Adige DOC Chardonnay 2009 cl. 0.375** € 13,00  
**Soave classico DOC 2009 cl 750** € 16,00  
**Colli Piacentini DOC Sauvignon 2008 cl 750** € 18,00

## Bevande.....Beverages



<b>Acqua Minerale 0,75</b> <i>Mineral water</i>	€ 4,50
<b>Bibite</b> <i>Soft drinks</i>	€ 4,00
<b>Birre italiane</b> <i>Italian beer</i>	€ 4,50
<b>Birre estere</b> <i>Italian beer</i>	€ 4,50
<b>Caffè espresso</b> <i>Espresso coffee</i>	€ 1,50
<b>Caffè decaffeinato</b> <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,50
<b>Caffè d'orzo</b> <i>Barley coffee</i>	€ 2,00
<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Tè/Infusi</b> <i>Tea/infusions</i>	€ 3,50

**Il servizio ristorante è in funzione dalle ore 12:30 alle 14:00 e dalle 19:30 alle 22:00**  
Restaurant service from 12:30 to 14:00 and from 19:30 to 22:00

**Per il servizio in camera si prega di comporre il n. 784/783**  
For room service please dial n.784/783

**Il supplemento del servizio ai piani per persona è di € 7,50 per il ristorante è di € 4,00 per il bar**

Restaurant Room Service charge € 7,50 per person  
Bar Room Service charge € 4,00 per person

## Room Service Menu

### Per iniziare.....Starters

<b>Le delizie di Parma ovvero selezioni di salumi ed il nobile parmigiano reggiano</b> <i>Assortment of cured meats and parmesan cheese</i>	€ 16,00
<b>Prosciutto crudo riserva 36 mesi al taglio manuale accompagnato dalla torta frita tradizionale</b> <i>36 months Parma raw ham in manual cutting served with fried pie</i>	€ 15,00
<b>Erbazzone reggiano con le pepite parmensi</b> <i>"Erbazzone" typical salty pie with parmesan cheese flakes</i>	€ 10,00
<b>Il culatello di zibello con spuma al parmigiano</b> <i>"Culatello" raw ham from Zibello with parmesan mousse</i>	€ 18,00
<b>Code di mazzancolle scottate in padella su pesto di rucola e pomodoro</b> <i>Shrimps tails sauteéd with pesto of rocket and tomato sauce</i>	€ 15,00



