



I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Sapori di territorio, memoria e cucina di famiglia

Antipasti

Salumi del territorio € 16,50

*Prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina, salame stagionato e pancetta.
Su richiesta: culatello di Zibello o spalla cotta di San Secondo. Serviti con torta frita e peperoni in agrodolce.*

Piatto misto di formaggi selezionati € 15,00

*Parmigiano Reggiano, pecorino stagionato, Stelvio, formaggio di capra, gorgonzola, fontina, brie e altre selezioni,
accompagnati da miele e mostarda di frutta.*

Primi

Tortelli di pasta all'uovo ripieni di ricotta ed erbe € 13,50

Conditi con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato.

Tortelli alla zucca € 13,50

*Secondo ricetta mantovana, con ripieno di zucca cotta al forno, amaretti macinati, crema di mostarda leggermente
senapata e limone.*

Anolini in brodo € 13,50

*Ravioli dalla caratteristica forma rotonda, con Parmigiano Reggiano, uova e pane grattugiato, scottato con il fondo del
brasato e profumato alla noce moscata.*

Pisarei e fasò € 13,50

Gnocchetti di pane conditi con sugo di verdure, pancetta, salsa di pomodoro e Parmigiano Reggiano.

Secondi

Trippa in rosa al Parmigiano € 14,00

Cotechino con purè di patate € 16,00

Guancialini di maiale brasati al vino bianco e spezie € 16,00

Carbonata di manzo € 16,00

Spezzatino guarnito con salsa rossa in agrodolce al cumino e purè.



LE PROPOSTE DELLA CASA

La nostra cucina oltre la tradizione

I nostri gnocchi

Solo farina e patate

Gnocchi al burro, tartufo nero e Parmigiano Reggiano € 14,00

Gnocchi con la nostra salsa di pomodoro € 13,00

Gnocchi al ragù misto di carne € 13,50

Gnocchi al burro e salvia con Parmigiano Reggiano € 13,50

Gnocchi con panna fresca, zola e Parmigiano Reggiano € 13,50

Beatrice, tagliatelle autentiche

Tagliatella all'uovo "Beatrice" € 14,00

Con funghi porcini, spinaci, prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e panna fresca.

Specialità

Roastbeef € 16,00

Condito con salsa calda al fondo bruno.

Duchessa di Parma € 16,00

Involtino di pollo farcito al prosciutto e Parmigiano Reggiano, servito con salsa alla panna e Marsala e carote glassate all'alloro.

Contorni

Contorni di stagione € 6,00

Le nostre preparazioni nascono dall'insegnamento di Adriana.