

Menu

ANTIPASTI / STARTERS

TAGLIERE DEL TULIPANO *Allergie/Allergies 1-3* €15

Prosciutto di Parma 24 mesi, mortadella Opera, coppa stagionata, pancetta, salame, formaggio Monte San Pietro e parmigiano reggiano con tigelle
Italian Cold Cuts with 'tigelle' homemade bread and cheeses



BURRATA *Allergie/Allergies 1-3* €12

Di Andria con datterini, basilico, chips di pane e perle di aceto balsamico di Modena
Burrata cheese with cherry tomatoes, balsamic vinegar pearls and bread chips

* VELLUTATA DI ZUCCHINE *Allergie/Allergies 1-2-3-9* €15

Con gamberi alla piastra, stracciatella e salsa rubra
Zucchini cream with pan-seared prawns, stracciatella cheese and "rubra" spicy sauce

FIOCCO DI CULATELLO *Allergie/Allergies 3* €16

Con misticanza, scaglie di parmigiano 36 mesi e perle di aceto di balsamico
"Fiocco culatello" parma ham served with mixed leaf, 36-months aged parmesan cheese shavings, and balsamic vinegar pearls

*INSALATA DI POLPO *Allergie/Allergies 14* €18

Con patate, olive taggiasche, datterini confit e olio al prezzemolo
Octopus salad with steamed potatoes, Taggiasca olives, cherry tomato confit and parsley oil

***In mancanza di ingredienti freschi, questo piatto è preparato in parte con prodotti surgelati.**
****If fresh ingredients are unavailable, dishes are prepared with frozen products***

PRIMI / FIRST COURSES

TAGLIATELLE **Allergie/Allergies 1-4-9** €12

Al ragù bolognese
Tagliatelle pasta with Bolognese ragout



GNOCCHI **Allergie/Allergies 1-3-4-8** €13

Alla barbabietola con pesto di rucola e crumble al parmigiano
Beetroot gnocchi with rocket pesto and parmesan cheese crumble

BALANZONI **Allergie/Allergies 1-3-4** €14

Ripieni con mortadella, ricotta e spinaci, emulsione di crema di latte e pancetta affumicata
*Stuffed pasta with "mortadella", ricotta cheese and spinach served with
Parmesan cream and smoked bacon*

RISOTTO **Allergie/Allergies 1-3** €14

Con crema di asparagi verdi, guanciale croccante, fonduta di parmigiano 24 mesi e
saba di pignoletto
*Risotto tossed with green asparagus cream, 24 months-aged parmesan cheese fondue and
pignoletto saba grape must sauce*

TORTELLINI **Allergie/Allergies 1-3-4-9** €15

In brodo di cappone o alla crema di parmigiano
Tortellini filled pasta in chicken broth or parmesan cheese sauce

*CAVATELLI **Allergie/Allergies 1-2-5** €17

Con pescespada profumato al finocchietto, pomodorini confit ed emulsione al prezzemolo
Cavatelli pasta with swordfish, fennel, confit cherry tomatoes, and parsley emulsion

Coperto (service) € 3,00

***In mancanza di ingredienti freschi, questo piatto è preparato in parte con prodotti surgelati.
*If fresh ingredients are unavailable, dishes are prepared with frozen products**

SECONDI / MAIN COURSES

POLPETTE BOLOGNESI Allergie/Allergies 1-3-4-9 € 16

Con mortadella, carne e parmigiano su crema di polenta e purè di piselli
Bolognese-style meatballs with mortadella, Parmesan cheese, creamy polenta and peas purée

PETTO D'ANATRA Allergie/Allergies 1-3-9-7-11 €17

CBT con cipollotto piastrato, crumble salato al timo e salsa al tonkatsu
Duck breast sous-vide with pan-seared spring onion, salty crumble scent with thyme and tonkatsu sauce

*** FILETTO DI OMBRINA** Allergie/Allergies 2-5-9 €20

Con ratatouille di verdure, ristretto di scampi e crema di topinambur
Croaker fillet with ratatouille, scampi reduction and Jerusalem artichoke cream

TAGLIATA DI MANZO €22

Con sale Maldon, patate di Tolè al rosmarino e saba di pignoletto
Sliced beef steak with Maldon salt, roasted rosemary Tolè potatoes and pignoletto saba grape must wine sauce

COSTOLETTA ALLA PETRONIANA "Ma a modo nostro..." Allergie/Allergies 1-3-4 €24

Di vitello con prosciutto di Parma, crema di parmigiano e tartufo nero
Crispy veal chop with Parma ham, parmesan cream and black truffle



VERDURE GRIGLIA E CACIOCAVALLO Allergie/Allergies 3 €16

Alla piastra con spinaci croccanti e saba di pignoletto
Grilled vegetables with grilled Caciocavallo cheese, baby spinach and pignoletto saba grape must wine sauce

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI Allergie/Allergies 3-8 €16

Con aceto balsamico, confetture di frutta e miele in abbinamento
Tasting of cheeses with jams, honey and balsamic vinegar

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE DI TOLÈ AL FORNO PROFUMATE AL ROSMARINO 6€

Roasted Tolè potatoes scented with rosemary

VERDURE GRIGLIATE €6

Grilled vegetables

VERDURE AL VAPORE €6

Steamed Vegetables

Coperto (service) € 3,00

***In mancanza di ingredienti freschi, questo piatto è preparato in parte con prodotti surgelati.**
***If fresh ingredients are unavailable, dishes are prepared with frozen products**