

NATALE 2024

Menu

ANTIPASTI

Acciughe del Cantabrico e manteca dei Monti Lattari del caseificio Al Valico con le focaccine del nostro forno	16
Insalata natalizia Tramontina Stoccafisso, Broccoli, Pappacelle e Olive	15
Uovo al Castelmagno e tartufo	20

PRIMI

Scialatielli vongole veraci e tartufo	20
Paccheri pomodoro giallo e baccalà	16
Cappelletti di Parma in brodo	15

SECONDI

Merluzzo in crosta di pistacchi su crema di broccoli	20
Gran fritto misto con verdure in pastella	20
Minestra Maritata	18

DOLCI

Dolci di nostra produzione Zeppole e Strufoli Panettone Sal de Riso al limoncello o CremDeRì	8
--	---

CAPODANNO

Menu



ANTIPASTI

- Quenelle di Baccalà su salsa di Porcini** 18
verza croccante e granella di pistacchi di Bronte
- Capesante con riduzione di clementine** 15
- Culatello di Zibello con noci di Parmigiano** 18 ★
24 mesi chicchi d'uva e gocce di Balsamico I.G.P

PRIMI

- ★ **Spaghetti pastificio Mancini** 16
con pesto di limoni e tartare di tonno
- Paccheri con salsa di germogli di broccoli** 18
lupini e gambero rosso crudo
- ★ **Risotto alla zafferano e crema di burrata** 18
con tartare di gambero su foglia oro

SECONDI

- Pescatrice in crosta di pancetta** 18
su letto di friarielli
- ★ **Fritto di paranza con misticanza** 20
- Tartare di manzo marinato con verdure** 20

DOLCI

- Dolci di nostra produzione** 8
Panettone Sal de Riso
al limoncello o CremDeRì

20
25