

# NATALE 2024

## Menu

### ANTIPASTI

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

### PRIMI

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

### SECONDI

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

### DOLCI

<b>Dolci di nostra produzione</b>	8
<b>Zeppole e Strufoli</b>	
<b>Panettone Sal de Riso</b>	
al limoncello o CremDeRì	

# 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