



Ristorante Bosco

Antipasti

Parmigiano Reggiano “Caseificio Villa Fogliano” 36 Mesi

&

Erbazzone Tradizionale

€ 14,00

I Nostri Affettati* con Gnocco Fritto

Prosciutto Crudo di Parma Minimo 30 Mesi al Coltello (Devodier o Ruliano in base alla Disponibilità),

Salame (Salumificio Campani, Casina)

Mortadella Favola (Palmieri), Coppa Piacentina D.O.P.

€ 18,00

Culatello* “Brozzi” di Piccola Produzione Artigianale

€ 18,00

Battuta di Fassona Piemontese con Verdurine in Sciroppo e Tartufo Nero

€ 16,00

Capasanta Scottata, Crema di Scalogno e Croccante alla Barbabietola

€ 18,00

Filetto di Sgombro Grigliato e Caponata di Verdure

€ 16,00

*** Tutti i Salumi sono Naturalmente Privi di glutine**



Ristorante Bosco

Primi Piatti

Tortelli Verdi e/o Zucca al Burro

€ 16,00

Cannellone al Ragù di Cinghiale

€ 15,00

Bottoni di Pasta Fresca Ripieni Di Culatello E Burrata

€ 16,00

Cappelletti Reggiani in Brodo di Cappone

€ 20,00

Spaghetto Vongole sgusciate, Bottarga e Aglio Nero di Voghera

€ 18,00

Le paste sfoglie e ripiene sono tutte di nostra produzione

Chiediamo gentilmente di avvertire il personale in merito a Intolleranze o Allergie

La tabella degli allergeni è disponibile in sala



Ristorante Bosco

Secondi Piatti

Arrosto e Terrina di Faraona con Mosto d'Uva e Tartufo Nero

€ 22,00

Tagliata di Vitellone Francese al Rosmarino

€ 20,00

Guancialino di Maiale gratinato con Funghi e Parmigiano Reggiano 36mesi

€ 22,00

Coniglio Arrosto con Patate al Forno

€ 21,00

Ombrina alla Mediterranea

(Olive Taggiasche, Capperi Fritti, Pomodorini in Sciroppo, Maionese di Patate,)

€ 25,00

Contorni € 6,00

Patate al Forno al Rosmarino

Zucchine Trifolate

Spinaci al vapore con Parmigiano

Cipolline Borettane in Agrodolce

Coperto € 3,00

Acqua minerale frizzante "S. Pellegrino" € 3,00

Acqua minerale naturale "Panna" € 3,00

Caffè espresso con Piccola Pasticceria € 3,00



Ristorante Bosco

Menu Degustazione Bosco

Entree di Benvenuto dello Chef

I Nostri Salumi con Gnocco Fritto

Prosciutto Crudo di Parma Minimo 30 Mesi al Coltello (Devodier o Ruliano in base alla Disponibilità)

Culatello "Brozzi" di Piccola Produzione Artigianale, Salame (Salumificio Campani, Casina)

Mortadella Favola (Palmieri), Coppa Piacentina D.O.P.

*Battuta di Fassona Piemontese con Verdurine in Sciroppo
e Tartufo Nero*

Tagliatelle all'Uovo con Ragù

Arrosti e Terrina di Faraona con Mosto d'Uva e Tartufo Nero

Semifreddo al Mascarpone e Nocino con Noci Caramellate

Piccola Pasticceria

Acqua – Caffè - Coperto

€ 60,00 a Persona

Il menù degustazione prevede un minimo di 2 persone ed

è inteso per tutto il tavolo

In relazione alle diverse possibilità di approvvigionamento ed al variare delle stagioni, alcuni ingredienti possono essere conservati con procedimenti di congelazione, e/o surgelazione e/o refrigerazione mediante abbattitore di temperatura. Si rinnova la garanzia che i nostri sistemi di conservazione assicurano in ogni caso la genuinità dei cibi.

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE)