

# ANTIPASTI

## IL TAGLIERE DI PARMA

Tagliere di affettati misti di Parma con Parmigiano Reggiano 24 mesi e cipolle caramellate.

**13.00 €**

## LA NOSTRA IDEA DI TARTARE

Tartare di manzo da condire a piacimento con capperi, tuorlo d'uovo, senape, cipolle caramellate, burrata e acciughe. [3, 4, 7, 10]

**13.00 €**

## BRASATO CON POLENTA

Cappello del prete brasato servito con polenta

[ 7, 9, 12]

**14.00 €**

## BRESAOLA DI BLACK ANGUS CON BURRATA E PUNTARELLE [7]

**15.00 €**

## TOTANO RIPIENO SU VELLUTATA DI PISELLI

[1, 2, 3, 4, 7, 12, 14]

**14.00 €**

## POLPO CROCCANTE

Polpo scottato in padella su crema di patate con salsa teriyaki e uova di lompo. [1, 4, 6, 7, 12, 14]

**15.00 €**

## TOMINO CON POLENTA E FUNGHI

[7, 12]

**13.00 €**

## BURRATA CON ZUCCHINE GRIGLIATE E POMODORINI CONFIT

[7, 12]

**12.00 €**

**PATATE RUSTICHE FRITTE CON SALSE 5.00 €**



### **IL PRIMO**

Pacchero Cavalier Cocco alla crema di pomodoro con pomodorini pachino, mantecato con burro e Grana Padano riserva oltre 20 mesi. [1, 7,9,12]

**14.00 €**

### **FUSILLONI ALLA CARBONARA**

Fusillone Cavalier Cocco alla carbonara fatto secondo la tradizione romana. [1, 3]

**13.00 €**

### **[peperoncino] TESTAROLI ALL'AMATRICIANA**

Fatti in casa con sugo all'amatriciana. [1,9,12]

**13 .00 €**

### **CASONCELLI DI CARNE**

Fatti in casa con ripieno di carne serviti con burro e salvia. [1, 3, 7, 8, 9, 10, 12]

**14.00 €**

### **FUSILLONI ALLA CREMA DI PANE CON CALAMARI**

Fusillone Cavalier Cocco alla crema di pane con calamari saltati al pomodoro. [1,4, 12, 14]

**15.00 €**

### **SPAGHETTI AL PESTO DI LIMONE CON BATTUTA DI GAMBERI ROSSI**

Spaghetto Cavalier Cocco al pesto di limone con battuta di gamberi rossi crudi. [1,2, 4, 7, 12]

**18.00 €**



**GNOCCHI DI POLENTA E RICOTTA CON  
SUGO DI BRASATO [1, 3, 7, 9, 12]**

**15.00 €**

**VERMICELLO CACIO & PEPE**

Vermicello Cavalier Cocco alla cacio e pepe.

**[1] 12.00 €**

**TAGLIATELLE INTEGRALI AL  
GORGONZOLA E FUNGHI PORCINI**

Tagliatelle integrali Cavalier Cocco con sugo di  
funghi porcini e gorgonzola. [1, 7, 12]

**15.00 €**

**SPAGHETTO MARE BLU SU CREMA DI  
BURRATA E CALAMARI**

Spaghetti Cavalier Cocco con crema di  
cavolo viola e calamari scottati. [1, 4, 7, 12]

**16.00 €**

**PACCHERO GRICIA**

Pacchero Cavalier Cocco alla gricia. [1]

**13.00 €**

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI**

[7, 9, 12]

**15.00 €**

# PIZZE GOURMET

## LA PARMA

Pizza gourmet con impasto lievitato 48-72 ore con la nostra crema di pomodoro, mozzarella vaccina, burrata, culatta di Parma e basilico fresco. [1, 7, 9, 12]

**24.00 €**

## LA BURRATINA

Pizza gourmet con impasto lievitato 48-72 ore con la nostra crema di pomodoro, mozzarella vaccina, burrata e basilico fresco.

[1, 7, 9, 12]

**15.00 €**

## LA BLACK ANGUS

Pizza gourmet con impasto lievitato 48-72 ore con mozzarella vaccina, burrata, Parmigiano Reggiano, bresaola Black Angus e puntarelle. [1, 7, 9, 12]

**28.00 €**

## LA MAIALA

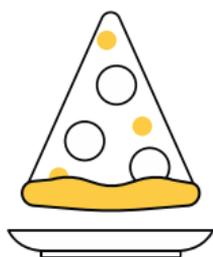
Pizza gourmet con impasto lievitato 48-72 ore con la nostra crema di pomodoro, mozzarella vaccina, scamorza affumicata e pancetta [1, 7, 9, 12]

**15.00 €**

## LA ZUCCHINA

Pizza gourmet con impasto lievitato 48-72 ore con la nostra crema di pomodoro, mozzarella vaccina, Grana Padano e le nostre zucchine grigliate. [1, 7, 9, 12]

**16.00 €**



## SECONDI

**FIorentina di Scottona con patate al  
forno e riduzione di vino rosso \***  
58.00 € / KG

**TOMAHAWK di Scottona con patate al  
forno e riduzione di vino rosso \***  
62.00 € / KG

\*Piatti esclusi da sconti e promozioni.

## UPRENOTAZIONE

### PAELLA DE MARISCO \*

Paella di pesce con cozze, gamberi, seppie e  
calamari.

20.00 € / CAD (min. 4 persone )

### CRUDITE' DI MARE \*

1 Gambero rosso, 1 gambero rosa, 1 gambero viola,  
tartare di tonno, tartare di salmone, 2 ostriche,  
carpaccio di capasanta.

22.00 € / CAD (min. 2 persone)

\*Piatti esclusi da sconti e promozioni.

## DESSERT

### CROSTATA AL CARMELLO SALATO

[1, 3, 7, 8]

6.00 €

### TIRAMISU' [1, 3, 7]

5.00 €

### GELATO AL MASCARPONE CON FRUTTI DI BOSCO CALDI [3, 7]

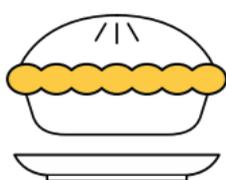
6.00 €

### TORTA DI MELE AL CUCCHIAIO [1, 3, 7]

6.00 €

### NEW YORK'S CHEESE CAKE [1, 3, 5, 7, 8]

6.00 €



# CARTA DEI VINI

## - BOLLICINE -

Salasar Blanquette de Limoux  
Bicch. **5.00 €** - Bott. **22.00 €**

Bersi Serlini Franciacorta Brut Anteprema  
Bicch. **6.00 €** - Bott. **32.00 €**

Spumante Shah Mat Extra Dry  
Maschio Dei Cavalieri  
**17.00 €**

## - I ROSATI -

Costaripa Chiaretto Rosamara  
Bicch. **6.00 €** - Bott. **30.00 €**

## - I BIANCHI -

Lugana Ca' dei Frati  
Bicch. **5.00 €** - Bott. **26.00 €**

Gewurztraminer Bottega Vinai  
Bicch. **5.00 €** - Bott. **27.00 €**

Anthilia Donna Fugata  
**24.00 €**

## - I ROSSI -

Valpolicella Ripasso Pruviniiano  
Cantina Negrar  
Bicch. **5.00 €** - Bott. **27.00 €**

Brunello di Montalcino  
Az. Agr Silvio Nardi  
**57.00 €**

Ronchedone Ca' dei Frati  
**32.00 €**

## - CHAMPAGNE -

Champagne Ruinart Brut  
**95.00 €**

Champagne Brut  
Premier Cru Autreau  
**55.00 €**

# **B A R**

## **BIBITE**

Acqua naturale - Acqua frizzante

**2.50 €**

Coca Cola - Coca Cola Zero

Sprite - Fanta

Thè alla pesca - Thè al limone

**3.00 €**

## **BIRRE**

Leffe blonde 0.75 cl

**9.00 €**

Leffe blonde 0.33 cl- Leffe rouge 0.33 cl

**5.00 €**

Ichnusa non filtrata 0.33 cl

**4.00 €**

Moretti filtrata a freddo 0.30 cl

**4.00 €**

## **AMARI & LIQUORI**

Sambuca Molinari - Amaro Montenegro

Amaro del capo - Amaro Zerotrenta

Brandy Vecchia Romagna - Limoncino di

Capri - Liquirizia Goccia Nera

**4.00 €**

Grappa Sarpa Oro Poli - Grappa Poli Morbida

**5.00 €**

Whisky Jack Daniel's

**5.00 €**

Rum Don Papa Baroko

Rum diplomatico Ris. Esclusiva

**8.00 €**

## **CAFFETTERIA**

Caffè

**1.50 €**

Caffè corretto

**2.00 €**

Caffè decaffeinato

**1.80 €**

**COPERTO 2.50 €**

# ALLERGENI

**Nei nostri piatti possono essere presenti allergeni. Trovi i numeri corrispondenti nell'elenco sottoelencato.**

**Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di sala.**

**1. Cereali contenenti glutine cioè:**

Grano (farro e grano khorasan) segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

**2. Crostacei e prodotti a base di**

**crostacei:** Gamberi, scampi, aragoste, astici, granchi, preparati per brodo.

**3. Uova e prodotti a base di uova:** Uova di qualsiasi volatile d'allevamento.

Pasta all'uovo, biscotti, gelati, maionese, creme, emulsionanti (grana e formaggi possono contenere l'isozima da uovo).

**4. Pesce e prodotti a base di pesce,** pesci di mare e d'acqua dolce

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi:** Burro di arachidi, pasta di arachidi, farina di arachidi, (olio di arachidi non raffinato)

**6. Soia e prodotti a base di soia:** bevanda di soia, salsa di soia, lecitina di soia

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso**

**lattosio):** latte di qualsiasi animali d'allevamento.

Yogurt, formaggi, burro, gelati, biscotti, (cioccolato, salame, fiocchi di patate).

**8. Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.

**9. Sedano e prodotti a base di sedano:** Sedano, sedano rapa, zuppe, salse, preparati per brodo, fondi

**10. Senape e prodotti a base di senape:** Maionese , mostarda, vari condimenti.

**11. Sesamo e prodotti a base di sesamo:** Mix di semi, pane, gomasio, tahina(pasta di semi di sesamo), (farine a base semi sesamo).

**12. Anidride solforosa e solfiti :** Frutta secca, funghi e pomodori secchi, vino, aceto, senape, baccalà, crostacei, pasta d'acciughe, succo di limone, fiocchi di patate.

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.** Farine, preparati vegan come polpette, hamburger e simili.

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi:** Calamari, polpi, cannolicchi, capesante, lumachine, cozze, vongole, preparati per brodo