



Antipasti

Polenta frita

4€

lingotti di polenta croccante

7

Delizie di Parma

15€

Degustazione di spalla, crudo, coppa, culaccia e salame tipici del territorio

Prosciutto di Parma

10€

Fette di Prosciutto di Parma stagionato minimo 30 mesi

Culaccia la Felinesa

12€

Pregiata selezione di culaccia

Spalla cotta di San Secondo

10€

Salame di Felino

10€

Salame artigianale tipico del parmense

Parmigiano Reggiano

6€

Scaglie di Parmigiano Reggiano

7

Torta Fritta

4€

Pasta frita tradizionale emiliana, servita calda

1,7

Flan di erbe con fonduta di Parmigiano 9,50€

Sformato di erbe cotto al forno con fonduta di Parmigiano caldo

3,7

Giardiniera

7€

Verdure miste sottaceto in agrodolce secondo ricetta tradizionale

BIO 9

Maccheroni

Parma incontra Salerno

13€

Maccheroni con pummarola, crema di Parmigiano, basilico e burro alle acciughe

1,4,7

Ragù di strolghino

14€

Maccheroni con sugo al ragù di salame strolghino, pomodoro e Parmigiano

1,7,9

Primi Piatti

Tortelli d'erbetta 13€

*Pasta fresca ripiena di ricotta ed erbe
conditi con burro fuso e Parmigiano*

 1, 3, 7, 9

Anolini in brodo 14€

*Pasta ripiena di stracotto servita in
brodo di cappone*

1, 3, 7, 9

Tagliatelle zafferano e porcini 16€

*Tagliatelle di nostra produzione, salsa
allo zafferano e funghi porcini trifolati.*

1, 3, 7

Secondi Piatti

Punta di vitello con patate 20€

*Punta di vitello ripiena arrosto servita
con patate al forno dorate*

9, 3, 1, 7

Guancialino con polenta fritta 18€

*Guance di maiale brasate al vino rosso
con lingotti di polenta fritta*

1, 9

Rosa di Parma con patate 22€

*Filetto di manzo ripieno con prosciutto e
Parmigiano, patate al forno*

1, 7, 9

Tagliata di manzo con verdure 25€

*Tagliata di manzo alla griglia con
contorno di verdure grigliate*

9

Contorni

Insalata mista 5€

Verdure alla griglia 6€

Patate dorate al forno 5€

PIZZA

LE CLASSICHE

Margherita 9€

Pomodoro, mozzarella fior di latte e riduzione al basilico su impasto idratato all'orzo

1,7

Marinara 8€

Pomodoro, aglio e origano su impasto idratato all'orzo

1

DEL TERRITORIO

Prosciutto di Parma 12€

Mozzarella fior di latte, pomodoro, riduzione al basilico, prosciutto di Parma e crema di Parmigiano

7,1

Culatello 14€

Mozzarella fior di latte, crema di Parmigiano, marmellata di fichi e Culatello di Zibello

1,7

Spalla Cotta 12€

Mozzarella fior di latte, spalla cotta di San Secondo e giardiniera

Vegetariana 11€

Mozzarella fior di latte, verdure di stagione, pomodorini confit e ricotta salata

DAL SUD

Cetara 12€

Mozzarella fior di latte, pomodoro, acciughe di Cetara e origano

Eccellenza 13€

Pomodoro, stracciatella Pugliese, pomodorini confit e riduzione al basilico

Dolci

Sbrisolona alla mandorla 7€

con crema di zabaione

1,3,7,8

Tiramisù 6€

mousse al mascarpone, biscotto bagnato al caffè

1,3,7

Cannolo Siciliano 6€

Ricotta di Pecora, scaglie di cioccolato fondente e Olio Evo

3,7,8,1

Gelato alla crema 6€

con scaglie di cioccolato o amarene

3,7

Info

Cocktail Analcolico 8€

Cocktail 10€

Negroni	8€
Americano	7€
Gin Tonic	10€
Aperol Spritz	6€
Acqua Frizzante Microfiltrata	2€
Acqua Naturale Microfiltrata	2€
Coperto	2€

Numero	Allergene	Descrizione
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima...
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce...
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti...
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni...
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe...
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti...
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane...
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve...
13	Lupini e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan...
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta...