

Antipasti		Torta Fritta Pasta fritta tradizionale emiliana,	4€ servita
Polenta fritta lingotti di polenta croccante	4€	calda 1,7	
Delizie di Parma Degustazione di spalla, crudo, copi pancetta e salame tipici del territori, 1,7,8,9		Flan di erbette con fonduta di Parmigiano Sformato di erbette cotto al forno fonduta di Parmigiano caldo 1,3,7,9	9,50€ o con
Prosciutto di Parma Fette di Prosciutto di Parma stagio minimo 30 mesi 1,7	10€ enato	Giardiniera Verdure miste sottaceto in agrodo secondo ricetta tradizionale	7€ olce
Culaccia la Felinese Pregiata selezione di culaccia 1,7,9	12€	Maccheroni	
Spalla cotta di San Secondo 1,9	10€	Parma incontra Salerno Maccheroni con pummarola, crei Parmigiano, basilico e burro alle	13€ ma di
Salame di Felino Salame artigianale tipico del parm	10€ ense	acciughe 1, 4, 7	
Parmigiano Reggiano Scaglie di Parmigiano Reggiano	6€	Ragù di strolghino Maccheroni con sugo al ragù di sa strolghino, pomodoro e Parmigia 1,7,9	

Primi Piatti

Tortelli d'erbetta

13€

Pasta fresca ripiena di ricotta ed erbette 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 15€

Tagliatelle di nostra produzione, salsa allo zafferano e funghi porcini trifolati. 1,3,7

Secondi Piatti

Punta di vitello con patate

18€

Punta di vitello ripiena arrosto servita con patate al forno dorate

Guancialino con polenta fritta 18€

Guance di maiale brasate al vino roso con clingotti 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 24€

Tagliata di manzo alla griglia con contorno di verdure grigliate

Contorni

Patate dorate al forno

Zucchine e melenzane alla	5€
griglia	

5€

Pizza LE CLASSICHE Margherita

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

1, 7

7€ Marinara

Pomodoro, aglio e origano su impasto idratato all'orzo

DEL TERRITORIO

Prosciutto di Parma 12€

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

7, 1

1, 7

Culatello 13€

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

Spalla Cotta

11€

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

Vegetariana 10€

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

DAL SUD

3€

Cetara 12€

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

Eccellenza 12€

Pomodoro, stracciatella Pugliese, pomodorini confit e riduzione al basilico

Dolci

Sbrisolona alla mandorla con crema di zabaione 1, 3, 7, 8	7€
Tiramisù <i>mousse al mascarpone, biscotto bagnato al caffè</i> 1, 3, 7	6€
Gelato alla crema o fiordilatte con scaglie di cioccolato o amarene 3,7	6€
Info	
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