

Gli antipasti

Tributo alle Langhe: Lingua in salsa rossa ,acciughe al verde, Tomini elettrici alla Piemontese, Vitello tonnato in salsa Monferrina ,Insalata russa fatta in casa €12,00 (1,3,4,7,9)

Baccalà mantecato alla Ligure con bruschette di pane casareccio €9,00 (1)

Peperoni di Carmagnola con Bagna Cauda della tradizione € 10,00 (7)

L'eccellenza di Parma: Prosciutto crudo di Parma Dop 30 mesi servito con le perle di Parmigiano Reggiano calde e lo gnocco fritto € 16,00 (1,3,7)

Battuta di Vitello con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e insalata di Porcini nostrani €14.00 (7)



1 Primi

(Tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

La pentolaccia di maccheroni freschi al torchio con il sugo alla Genovese Napoletana (min per 2 pers.) € 14,00 cad. (1)

Riso Acquerello ai peperoni arrosto mantecato alla gorgonzola €11,00 (7,9)

Calamarata ai *frutti di mare € 13,00 (1,7,9)

Papparedelle al ragù d'anatra € 12,00 (1,3,9)

1 Tajarin ai 40 tuorli fatti in casa con i porcini trifolati come tradizione vuole €15,00 (1,3)



1 Secondi

Galletto alla diavola con patate rustiche € 14,00 (7)

*Gamberoni al forno lardellati con la pancetta tesa su crema delicata di ceci €16,00

La Parmigiana di melanzane della nonna €12,00 (7,9)

Il filetto di maiale con pesche noci e porcini trifolati €18,00

I porcini fritti € 16,00 (1)

*Prodotti surgelati all'origine o abbattuti dopo la lavorazione per corretta conservazione Si ricorda alla gentile clientela di far sempre presente al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze



Percorso a degustazione Funghi Porcini

(il menù a degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo)

I porcini fritti

§§§

Battuta di vitello con crema di Parmigiano reggiano 36 mesi e insalata di porcini nostrani

§§§

1 Tajarin fatti in casa ai 40 tuorli con i porcini trifolati come tradizione vuole

§§§

Il filetto di maiale con pesche noci e porcini

Dolce della casa

€ 45,00